

**சங்க இலக்கியத்தில் தேறல்
உற்பத்தி முறையும் சமூகமதிப்பும்**

ஆய்வாளர்

ம. அனிதா

பதிவு எண்: 19113154022025

தமிழ்

மனோன்மனியம் சுந்தரனார் பல்கலைக்கழக

முனைவர் (பீஎச்.டி.) பட்டத்திற்காக அளிக்கப்படும் ஆய்வேடு



**மனோன்மனியம் சுந்தரனார் பல்கலைக்கழகம்
திருவநெல்வேலி - 627012**

மார்ச் 2021

ஆய்வுச் சுருக்கம்

தேறல் வகைகளும், உற்பத்தி முறைகளும்

பழந்தமிழ் மக்களிடையே மது, கள் அருந்தும் பழக்கம் மரபு வழியாகப் பின்பற்றப்பட்டு வந்தது. கள் உண்ணும் வழக்கம் இன்று, நேற்று இருந்ததல்ல. மனிதன் நாகரிக வளர்ச்சி எட்டாத காலத்திலே தொடங்கியிருக்க வேண்டும் என்று மனிதன் நெருப்பைப் பயன்படுத்தத் தொடங்கினானோ அன்றே கள் தயாரிக்கத் தொடங்கியிருக்க வேண்டும். சங்க கால மக்கள் தேனை மூங்கில் குழாய்களில் பெய்து அதனை முதிர்விப்பார்கள். நாட்கள் செல்லச் செல்ல இத்தேனின் சுவை அதிகமாகும். இவ்வாறு பதப்படுத்திச் சுவையேற்றிய மதுவே தேக்கள்தேறல் எனப்படும். சங்ககால மக்கள் மூங்கிற்குழாயில் கள்ளை ஊற்றி அதனுடன் களிப்பூட்டுவதற்குரிய பொருள்களையும் சேர்த்து குழாயினை நன்கு மூடி நிலத்திற்கு அடியில் அல்லது நெல்லில் புதைத்து வைத்து கள்ளிற்கு சுவையேற்றினர்.

சங்ககால மக்கள் தோப்பிக்கள்ளினை வீட்டில் வைத்து தயாரித்தனர். பாலைத்திணை மக்கள் துடியை முழக்கி நெல்லரிசியை கூழாக்கி அதனைப் புளிப்பேறும்படிச் செய்து கள் தயாரித்தனர். போருக்குச் செல்லக் கூடிய வீரனுக்கு மருதநிலத்து வயல்களில் விளைந்த நெற்கதிரில் உள்ள அசிரியினைக் கழுவி அந்த அரிசியில் உள்ள காடியினைப் புளிக்க வைத்து தோப்பிக்கள் தயாரித்தனர். குறிஞ்சி நிலத்தில் வசிக்கும் வீட்டில் உள்ள பெண்கள் தோப்பி நெல் என்ற அரிசியைப் பயன்படுத்தி கள் தயாரித்தனர். இந்தக் கள்ளானது பிற கள்ளை விட இனிமையானது. சங்ககால மக்களிடம் கள் தயாரிக்கும் பழக்கம் இருந்ததை நாம் அறிய முடிகிறது.

பல பொருள்களிலிருந்து 'கள்' எடுக்கப்பட்டாலும் இம்மக்களிடையே பனையிலிருந்து எடுக்கப்பட்ட கள் சிறப்பிடம் பெற்றிருந்தது. பரதவர்கள் பனங்கள்ளை அருந்தி விட்டு மீன் பிடிப்பதற்குச் செல்லாமல் தமக்குப் பிடித்த உணவை உண்டு மகிழ்ந்தனர். இந்தப் பனங்கள்களிற்கு 'பெண்ணைப்பிழி' என்ற பெயரும் உண்டு.

ம. அனிதா
பதிவு எண் : 19113154022025,
முழுநேரம்,
தமிழ்க்கலை ஆய்வகம்,
தென்திருவிதாங்கூர் இந்துக் கல்லூரி,
நாகர்கோவில் - 629 002.

உறுதிமொழி

மனோன்மணியம் சுந்தரனார் பல்கலைக்கழகத்தின் சட்ட திட்டங்களுக்கு உட்பட்டு ம. அனிதா என்னும் நான், தென் திருவிதாங்கூர் இந்துக் கல்லூரி, தமிழ் இணைப்பேராசிரியர், முனைவர் க.கோ. அனிதா குமாரி அவர்களின் வழிகாட்டுதலின்படி மேற்கொள்ளப்பட்ட சங்க இலக்கியத்தில் தேறல் உற்பத்தி முறையும் சமூகமதிப்பும் எனும் தலைப்பிலான ஆய்வேடு எனது சொந்த முயற்சியால் உருவானதாகும். இவ்வாய்வேடு இதற்கு முன் வேறு எந்த ஆராய்ச்சிப் பட்டத்திற்கும் அளிக்கப்பெறவில்லை என உறுதியளிக்கின்றேன்.

இடம் : நாகர்கோவில்

ம. அனிதா

நாள் :

(ஆய்வாளர்)

நன்றியுரை

“சங்க இலக்கியத்தில் தேறல் உற்பத்தி முறையும் சமூகமதிப்பும்” என்னும் இவ் ஆய்வேடு சிறப்பாக அமைவதற்கு அருள்புரிந்த எல்லாம் வல்ல இறைவனுக்கு என் இதயப்பூர்வமான நன்றியைத் தெரிவித்துக் கொள்கிறேன்.

மனோன்மணியம் சுந்தரனார் பல்கலைக் கழகத்தைச் சார்ந்த தெ.தி. இந்துக் கல்லூரி, தமிழ்க் கலை ஆய்வகத்தில் முழுநேர ஆய்வாளராக ஆய்வு செய்ய அனுமதி அளித்த தென் திருவிதாங்கூர் இந்துக் கல்லூரி ஆட்சிக்குழுவினருக்கும். கல்லூரி முதல்வர் முனைவர் சி. சிதம்பரதாணு அவர்களுக்கும் என் உளமார்ந்த நன்றியை உரித்தாக்குகிறேன்.

சங்க இலக்கியத்தில் தேறல் உற்பத்தி முறையும் சமூகமதிப்பும் என்னும் தலைப்பில் ஆய்வு செய்வதற்கு எனக்கு வழிகாட்டியாக இருந்த கலந்தாய்வாளர்களான முனைவர் ஞா. ஸ்டீபன், மற்றும் முனைவர். வீ. வேணு குமார், அவர்களுக்கும், ஆய்வு மேற்பார்வையாளராக செயல்பட்டு, என்னை ஊக்கப்படுத்திய தென்திருவிதாங்கூர் இந்துக்கல்லூரித் தமிழ்த்துறை இணைப்பேராசிரியர் முனைவர் க.கோ. அனிதாசுமாரி அவர்களுக்கு என் உள்ளம் கனிந்த நன்றியை உரித்தாக்குகிறேன்.

ஆய்வின் வெற்றிக்கு நன்முறையில் வழிகாட்டிய தென்திருவிதாங்கூர் இந்துக்கல்லூரித் தமிழ்த்துறைத் தலைவர் முனைவர் தெ. வே. ஜெகதீசன் அவர்களுக்கும் என் நன்றியைத் தெரிவித்துக் கொள்கிறேன்.

ஆய்வு சிறப்புற அமைய அனைத்துவகையிலும் துணைபுரிந்த என்னுடைய பெற்றோருக்கும், என் தோழிகளுக்கும், எனது சகோதர சகோதரிக்கும் என் மனப்பூர்வமான நன்றியைத் தெரிவித்துக் கொள்கிறேன்.

ஆய்வு சம்பந்தப்பட்ட நூற்களைத் தந்துதவிய தென் திருவிதாங்கூர் இந்துக் கல்லூரி நூலகத்தாருக்கும் என் நன்றியைத் தெரிவித்துக் கொள்கிறேன்.

ஆய்வேட்டினை சிறந்த முறையில் தட்டச்சு செய்து ஆய்வேடு வடிவில் வடிவமைத்துத் தந்த செட்டிக்குளம் வின்கெக் கணினி நிறுவனத்திற்கும் என் நன்றியை உரித்தாக்குகிறேன்.

ம. அனிதா

சுருக்கக் குறியீட்டு விளக்கம்

அகம்.	-	அகநானூறு
ஐங்.	-	ஐங்குறுநூறு
கலி.	-	கலித்தொகை
கம்ப	-	கம்பராமாயணம்
குறள்.	-	திருக்குறள்
குறிஞ்.	-	குறிஞ்சிப்பாட்டு
குறிஞ். காட். சமு	-	குறிஞ்சிக்காட்டும் சமுதாயம்
குறுந்.	-	குறுந்தொகை
சிலம்பு.	-	சிலப்பதிகாரம்
சிறுபாண்.	-	சிறுபாணாற்றுப்படை
சீவக. சிந்தா	-	சீவக சிந்தாமணி
தமி. உண.	-	தமிழர் உணவு
திருமுருகு.	-	திருமுருகாற்றுப்படை
திரி.	-	திரிகடுகம்
தொல். பொருள்	-	தொல்காப்பியம் பொருளதிகாரம்
நற்.	-	நற்றிணை
நெடு.	-	நெடுநல்வாடை
பழ. நா.	-	பழமொழி நானூறு
பரி.	-	பரிபாடல்
ப.	-	பக்கம்
பக்.	-	பக்கங்கள்
பட்	-	பட்டினப்பாலை
பதிற்.	-	பதிற்றுப்பத்து
புறம்.	-	புறநானூறு

புற. பொ. வெண். மா	-	புறப்பொருள் வெண்பாமாலை
பெரும்பாண்.	-	பெரும்பாணாற்றுப்படை
மணி. மேக.	-	மணிமேகலை
மதுரை.	-	மதுரைக்காஞ்சி
முல்லை.	-	முல்லைப்பாட்டு
மேலது.	-	மேலே குறிப்பிட்டுள்ள நூல்
வ.	-	வரி
வரி.	-	வரிகள்

பொருளடக்கம்

	பக்கம்
சான்றிதழ்	i
ஆய்வுச் சுருக்கம்	ii
சுருக்கக் குறியீட்டு விளக்கம்	ix
இயல்கள்	
இயல் ஒன்று - ஆய்வு அறிமுகம்	1
இயல் இரண்டு - தேறல் வகைகளும், உற்பத்தி முறைகளும்	9
இயல் மூன்று - தேறல் உணவாகப் பயன்படுத்துதல்	111
இயல் நான்கு - பண்டமாற்றில் தேறல்	193
இயல் ஐந்து - தேறல் குறித்த சமூக மதிப்பு	215
இயல் ஆறு - ஆய்வு நிறைவுரை	240
துணைநூற்பட்டியல்	251
பின்னிணைப்புகள்	
ஆய்வுக் கட்டுரைகள்	

ஆய்வுச் சுருக்கம்

தேறல் வகைகளும், உற்பத்தி முறைகளும்

பழந்தமிழ் மக்களிடையே மது, கள் அருந்தும் பழக்கம் மரபு வழியாகப் பின்பற்றப்பட்டு வந்தது. கள் உண்ணும் வழக்கம் இன்று, நேற்று இருந்ததல்ல. மனிதன் நாகரிக வளர்ச்சி எட்டாத காலத்திலே தொடங்கியிருக்க வேண்டும் என்று மனிதன் நெருப்பைப் பயன்படுத்தத் தொடங்கினானோ அன்றே கள் தயாரிக்கத் தொடங்கியிருக்க வேண்டும். சங்க கால மக்கள் தேனை மூங்கில் குழாய்களில் பெய்து அதனை முதிர்விப்பார்கள். நாட்கள் செல்லச் செல்ல இத்தேனின் சுவை அதிகமாகும். இவ்வாறு பதப்படுத்திச் சுவையேற்றிய மதுவே தேக்கள்தேறல் எனப்படும். சங்ககால மக்கள் மூங்கிற்குழாயில் கள்ளை ஊற்றி அதனுடன் களிப்பூட்டுவதற்குரிய பொருள்களையும் சேர்த்து குழாயினை நன்கு மூடி நிலத்திற்கு அடியில் அல்லது நெல்லில் புதைத்து வைத்து கள்ளிற்கு சுவையேற்றினர்.

சங்ககால மக்கள் தோப்பிக்கள்ளினை வீட்டில் வைத்து தயாரித்தனர். பாலைத்திணை மக்கள் துடியை முழக்கி நெல்லரிசியை கூழாக்கி அதனைப் புளிப்பேறும்படிச் செய்து கள் தயாரித்தனர். போருக்குச் செல்லக் கூடிய வீரனுக்கு மருதநிலத்து வயல்களில் விளைந்த நெற்கதிரில் உள்ள அசிரியினைக் கழுவி அந்த அரிசியில் உள்ள காடியினைப் புளிக்க வைத்து தோப்பிக்கள் தயாரித்தனர். குறிஞ்சி நிலத்தில் வசிக்கும் வீட்டில் உள்ள பெண்கள் தோப்பி நெல் என்ற அரிசியைப் பயன்படுத்தி கள் தயாரித்தனர். இந்தக் கள்ளானது பிற கள்ளை விட இனிமையானது. சங்ககால மக்களிடம் கள் தயாரிக்கும் பழக்கம் இருந்ததை நாம் அறிய முடிகிறது.

பல பொருள்களிலிருந்து 'கள்' எடுக்கப்பட்டாலும் இம்மக்களிடையே பனையிலிருந்து எடுக்கப்பட்ட கள் சிறப்பிடம் பெற்றிருந்தது. பரதவர்கள் பனங்கள்ளை அருந்தி விட்டு மீன் பிடிப்பதற்குச் செல்லாமல் தமக்குப் பிடித்த உணவை உண்டு மகிழ்ந்தனர். இந்தப் பனங்கள்களிற்கு 'பெண்ணைப்பிழி' என்ற பெயரும் உண்டு.

சங்ககாலம் முதல் இக்காலம் வரை பல வகையான பழங்களைப் பயன்படுத்தி கள் தயாரித்து வருகின்றதை அறிய முடிகிறது. குறிஞ்சி நில மக்கள் வாழைக் கனியையும், பலாவின் முற்றிய சுளையில் இருந்து வரக்கூடிய தேறல் உற்பத்தி செய்தனர். சங்ககால மக்கள் தினை அரிசியைப் பயன்படுத்தி கள் தயாரித்தனர். தற்காலத்திலும் தினைக்கள் தயாரிக்கும் பழக்கம் மக்களிடம் இருந்து வருகிறது. முல்லை நிலத்து மறவர்கள் தினை அரிசியைக் காய்ச்சி வடிகட்டி, பதப்படுத்தி தினைக்கள்ளினைத் தயாரித்தனர். தென்னை, பனை, ஈந்து முதலிய பூக்களின் அரும்புகளில் இருந்து எடுக்கப்பட்ட கள்ளினைப் பயன்படுத்தி 'பூக்கமழ்தேறல்' உற்பத்தி செய்தனர்.

துடரிப்பழம் சங்ககால மக்கள் பயன்படுத்தி வந்த பழவகைகளுள் ஒன்றாகும். இதனை, 'ஈச்சம்பழம்' 'குரங்குப்பழம்' என்றும் கூறுவர். தொடரிக்கள் பாலுடன், தொடரிப் பழத்தையும், களாம் பழத்தையும் ஒன்றாகக் கலந்து பதப்படுத்தி தொடரிக்கள் தயாரித்தனர். சங்ககால மக்கள் பயன்படுத்தி வந்த பழவகைகளுள் 'காரைப்பழமும்' ஒன்றாகும். காரைச் செடியில் உள்ள முதிர்ந்த காரைப் பழத்தினைப் பிழிந்து 'கந்தாரம்' என்ற மதுவினைத் தயாரித்துள்ளனர், சங்ககால மக்கள் முதல் இக்காலம் மக்கள் வரை தென்னங்கள் எடுத்து உண்ணும் பழக்கம் இன்றும் மக்களிடம் இருந்து வருகிறது. தென்னை மரத்தின் பாளையில் இருந்து வடித்து எடுக்கப்பட்ட கள்ளினை அதிகமாக உண்டனர்.

தேறல் உணவாகப் பயன்படுத்துதல்

மனிதர்கள் உயிர் வாழ்வதற்கு வேண்டிய அத்தனை உணவுப் பொருள்களும் இயற்கை தருகின்ற நன்கொடையாகும் ஆடையில்லாத மனிதன் அரை மனிதன் என்பதைப் போல் உணவில்லாத மனிதனும் உயிரற்ற மனிதன் எனலாம். ஆதி மனிதனுடைய முதற்தொழிலே உணவைத் தேடுவதாக அமைந்தது. காய் கனிகளையும், இறைச்சியையும், பசிதிர்க்க உணவாகப் பயன்படுத்திக் கொண்ட மனிதனே நாகரிகம் வளர வளர அதனைப் பண்படுத்தி பல்வேறு உணவாகப் பகுத்து உண்ணக் கற்றுக் கொண்டான். பழந்தமிழரின்

இயற்கையோடு இயைந்த பல வகையான உணவு முறைகளுள் கள்ளும், ஒன்றாக இருந்தது. 'கள்' முக்கிய உணவாக இருந்துள்ளது. குறிஞ்சி நில மக்கள் கள்ளினை உணவாக உண்டு மகிழ்ந்தனர். பாலையில் மக்களும் கள்ளுண்ணுதலைப் பழக்கமாய்க் கொண்டிருந்தனர். பன்னாடையால் அரிக்கப்பட்ட கள்ளைச் சிவந்த கண்களையுடைய பாலையில் மறவர்கள் வயிராற உண்டனர். மருதநிலத்து பாண்மகள் வரால் மீனைப் பிடிக்கிறாள். அவள் பிடித்த வரால் மீனைக் கள்ளுண்ட தன் தந்தைக்கு உண்ணக் கொடுத்தாள்.

விருந்தோம்பல் பண்பாட்டில் தேறல் (கள்) சிறப்பிடம் பெற்றிருந்தது. குறிஞ்சிநில பெண்ணொருத்தி தன் சந்தித்த புதியவன் ஒருவனுக்குக் கள்ளுணவு கொடுத்து உதவுகிறாள். அன்றைய சமூக வாழ்வியலில் விருந்தோம்பும் பண்பாட்டுச் சிறப்பிற்குக் கள்ளுணவு பயன்பட்டதை அறியலாம். சங்ககாலத்தில் கள்ளுணவினை தயாரித்து இருபாலரும் உண்டு மகிழ்ந்தனர். வள்ளுவர் கள் குடித்தவர்களை நஞ்சு உண்டவருக்கு ஒப்பாகக் குறிப்பிட்டுள்ளார். அரசர்கள் போருக்குச் செல்லும் வீரர்களுக்குக் கள்ளையும், கறியையும் வழங்கிச் சிறப்புச் செய்துள்ளனர். தொழில் செய்யும் போது உடல் களைப்பு தெரியாமல் இருப்பதற்காக கள் உண்ணும் பழக்கம் மக்களிடம் காணப்படுகிறது. இன்றைய காலகட்டத்திலும் தொழில் களைப்பு நீங்க கள்ளுண்ணும் பழக்கம் இருந்து வருகிறது.

போருக்குச் செல்லக் கூடிய வீரர்கள் கள்ளினை குடிக்காமல் கள்ளினை வாழ்த்தி விட்டு வானினைக் கொண்டு போருக்குச் சென்றனர். சங்ககால நடுகல் வழிபாட்டில் படையல் பொருளாக கள் இடம் பெற்றுள்ளது என்பதை சங்கப்பாடல்கள் வழி அறிய முடிகிறது.

பண்டமாற்றில் தேறல்

சங்ககாலத்தில் பண்டமாற்றுமுறை மிகச்சிறப்பாக நடைபெற்றது. குறிஞ்சிநில மக்கள் தங்களுக்குக் கிடைத்த தேன், கிழங்கு போன்றவற்றை நெய்தல் நில மக்களுக்குக் கொடுத்து மீனையும் கள்ளையும் பெற்றுக் கொண்டனர். மருதநிலமக்கள் கரும்பு, அவல் போன்றவற்றை முல்லை நில

மக்களிடம் கொடுத்து மான் இறைச்சி, மது போன்றவற்றை பெற்றுக் கொண்டனர். சங்ககாலத்தில் வணிகம் மிகச் சிறப்பான முறையில் நடைபெற்றது. நெய்தல் நில பரதவர்கள் கள்ளைக் குடித்த மகிழ்ச்சியில் தனக்கு கிடைத்த பெரிய மீனை வருந்தப்படாமல் விற்றனர். சங்ககாலத்தில் கள்ளுக் கடைகள் அதிகமாக காணப்பட்டன. அங்கு உள்ள மக்கள் கள்ளினைக் கடைகளில் வைத்து தயாரித்து அங்கேயே விற்றனர். பிற கடைகளுக்கு செல்பவர்களை விட கள் விற்கும் கடைகளுக்கு மக்கள் அதிகம் வரத்தொடங்கியதால் கள்ளுக் கடைகள் ஊரில் அதிகம் இடம் பெற்றன. சங்ககாலத்தில் கள்ளுக் கடை இருக்கக்கூடிய தெருக்களில் கொடிகள் அசைந்து ஆடுகிறது. இதேப் போன்ற பல்வேறு தகவல்களை இவ்வியலில் தெளிவாக ஆராயப்பட்டுள்ளன.

தேறல் குறித்த சமூக மதிப்பு

சமூகம் என்பது ஒரு குறிப்பிட்ட மக்கள் குழுவைக் குறிக்கும். ஒரே மாதிரியான புவியியல் நிலப்பகுதியில் வாழுகின்ற ஒரு பெரிய மக்கள் குழுவையும் சமூகம் என்கிறோம் அல்லது ஒரே மாதிரியான அரசியல் அதிகாரத்திற்கு உட்பட்ட சமூகப் பகுதிகளில் வாழுகின்ற மக்கள் குழுவையும் சமூகம் எனலாம். பண்டைய தமிழர் 'கள்' அருந்தும் போது இஞ்சியைப் பயன்படுத்தியுள்ளனர். ஆனால் தற்போது குடிமகன்கள் ஊறுகாய், திராட்சை (பழங்கள்) பயன்படுத்துகின்றனர். பனையில் மட்டுமின்றி வீட்டிலும் கள் தயாரிக்கும் முறை சங்ககாலத் தமிழர்களிடம் இருந்துள்ளது. சங்ககாலத்தில் இருந்தும் இக்காலம் வரை கள்ளைச் சிறு தெய்வங்களுக்கு படையலாகப் படைத்து வழிபடும் பழக்கம் மக்களிடம் இருந்து வருகிறது. சங்ககால மக்கள் நடுகல் வழிபாட்டில் கள்ளைப் படையல் பொருளாகப் படைக்கின்றனர். வழிபாட்டில் மட்டுமின்றி இறப்புச் சடங்கிலும் பிணத்தின் முன்பும் கள்ளைப் படைத்தனர். கள்ளை கடவுளுக்கு படைத்ததால் சமூக மக்களிடம் சிறப்பிடம் பெற்றிருந்தது என்பதை இவ்வியலில் தெளிவாக ஆராயப்பட்டுள்ளது.

ஆய்வு முன்னுரை

ஆய்வுத்தலைப்பு

ஆய்வின் நோக்கம்

ஆய்வின் சிக்கல்

ஆய்வு கருதுகோள்

ஆய்வு எல்லை

ஆய்வு அணுகுமுறை

ஆய்வு மொழிநடை

ஆய்வின் ஆதாரங்கள்

முதன்மை ஆதாரங்கள்

துணைமை ஆதாரங்கள்

சார்பு ஆதாரங்கள்

சுருக்கக் குறியீடு

ஆய்வுப்பகுப்பு

இயல் ஒன்று - ஆய்வு அறிமுகம்

இயல் இரண்டு - தேறல் வகைகளும், உற்பத்தி முறைகளும்

இயல் மூன்று - தேறல் உணவாகப் பயன்படுத்துதல்

இயல் நான்கு - பண்டமாற்றில் தேறல்

இயல் ஐந்து - தேறல் குறித்த சமூக மதிப்பு

இயல் ஆறு - ஆய்வு நிறைவுரை

துணைநூற்பட்டியல்

முன்னுரை

சங்க காலத்தினை இலக்கிய வரலாற்றின் பொற்காலம் என்று கூறலாம். தமிழர்களின் வாழ்வில் பண்பாடுகள் மலர்ந்த காலம். சங்க இலக்கியங்கள் தோன்றிய கி.மு. மூன்றாம் நூற்றாண்டுக்கும் கி.பி. 3ஆம் நூற்றாண்டுக்கும் இடைப்பட்ட காலம் சங்ககாலம் என அறியப்படுகின்றன. சிறப்பு வாய்ந்த சங்க இலக்கியங்கள் எட்டுத்தொகையும், பத்துப்பாட்டும் ஆகும். இது பண்பாட்டுக் கூறுகளை எடுத்துக் கூறுகிறது. சங்க இலக்கியத்தில் தேறல் உற்பத்தி முறையும், சமூக மதிப்பும் குறித்து இவ்வாய்வு ஆராயப்படுகின்றது.

ஆய்வுத் தலைப்பு

சங்க இலக்கியத்தில் தேறல் உற்பத்தி முறையும், சமூக மதிப்பும் என்பது ஆய்வுத்தலைப்பாக தேர்வு செய்யப்பட்டுள்ளது.

ஆய்வின் நோக்கம்

சங்க இலக்கியத்தில் இடம்பெற்றுள்ள தேறல் சமுதாய மக்களிடையே மரபு வழியாகப் பின்பற்றப்பட்டு வந்ததையும் அவர்களிடம் காணப்பட்ட விருப்பு வெறுப்புகளை ஆராய்ச்சி செய்வதோடு, மக்கள் சிறப்பாகப் பயன்படுத்திய தன்மைகளையும் வெளிகொணர்வதே ஆய்வின் நோக்கமாகும்.

ஆய்வின் சிக்கல்

சங்ககாலத்தில் தேறல் எவ்வாறு உற்பத்தி செய்யப்பட்டது. அதற்கு பயன்படுத்தப்பட்ட மூலப்பொருட்கள் எவை அது எவ்வாறு பயன்படுத்தப்பட்டது என்பனவற்றை கண்டறிவதே ஆய்வின் சிக்கலாகும்.

ஆய்வு கருதுகோள்

தேறல் தேனில் இருந்து தயாரிக்கப்பட்டிருக்கலாம். அது சங்க காலத்தில் இன்றியமையாத உணவாக இருந்திருக்க வேண்டும். இதன் காரணமாகவே அது படையல் பொருளாகப் பயன்படுத்தப்பட்டது என்பது கருதுகோளாகும்.

ஆய்வு எல்லை

சங்க இலக்கிய நூல்களாக பத்துப்பாட்டும், எட்டுத்தொகையும் ஆய்வின் எல்லைகளாக இடம் பெற்றுள்ளன.

ஆய்வு அணுகுமுறை

இவ்வாய்வு சங்க இலக்கியங்களை மையமாகக் கொண்டு அமைவதால் பாடல்களை பகுத்தும், விளக்கியும் ஆராய வேண்டியுள்ளது. எனவே பகுப்பு முறையிலும், விளக்கவியல் அணுகுமுறையிலும் இவ்வாய்வு அமைகிறது.

ஆய்வு மொழிநடை

ஆய்வில் இயன்றவரை தூய தமிழ் நடைபயன்படுத்தப்பட்டுள்ளது. சங்க இலக்கியம் ஆய்வு பொருளாகக் கொள்ளப்பட்டமையால் இலக்கிய அடிகளும், இலக்கியச் சொற்களும் இடம் பெற்றுள்ளன.

ஆய்வின் ஆதாரங்கள்

ஆய்வானது தெளிவு பெற ஆதாரங்கள் பேருதவி புரிகின்றன. இவ்வாதாரங்களை முதன்மை ஆதாரங்கள், துணைமை ஆதாரங்கள், சார்பு ஆதாரங்கள் என வகைப்படுத்தப்பட்டுள்ளன.

முதன்மை ஆதாரங்கள்

ஆய்வுக்கு எடுக்கப்பட்ட பத்துப்பாட்டு மற்றும் எட்டுத்தொகை நூல்கள் இவ்வாய்வுக்கான முதன்மையான ஆதாரங்களாகக் கொள்ளப்பட்டுள்ளன.

துணைமை ஆதாரங்கள்

ஆய்விற்கு துணைநின்ற நூற்கள் துணைமை ஆதாரமாகும். சங்க இலக்கிய நூற்கள், தேறல் பற்றியச் செய்திகளை விளக்கும் பிறநூல்களும், கட்டுரைகள், கலைக்களஞ்சியம், திறனாய்வு, ஆய்வு தலைப்பிற்கு ஏற்றக் கருத்துக்கள் கிடைக்கும் நூல்கள் அனைத்தும் துணைமை ஆதாரங்களாகத் தேர்வு செய்யப்பட்டுள்ளன.

சார்பு ஆதாரங்கள்

செய்தித்தாள், இதழ், இதர நூல்களில் காணப்படும் குறிப்புகளின் அடிப்படையில் கிடைக்கும் செய்திகள் ஆகியன சார்பு ஆதாரங்களாகும்.

சுருக்கக் குறியீடு

ஆய்வேட்டில் தேவையான இடங்களிலும், இயல்குறிப்புகளிலும், துணை நூற்பட்டியலிலும் சுருக்கக் குறியீடுகள் பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளன.

ஆய்வுப்பகுப்பு

“சங்க இலக்கியத்தில் தேறல் உற்பத்தி முறையும் சமூக மதிப்பும்” என்னும் தலைப்பில் உள்ள இந்த ஆய்வானது ஆறு இயல்களாகப் பகுக்கப்பட்டுள்ளன. அவை,

இயல் ஒன்று - ஆய்வு அறிமுகம்

இயல் இரண்டு - தேறல் வகைகளும், உற்பத்தி முறைகளும்

இயல் மூன்று - தேறல் உணவாகப் பயன்படுத்துதல்

இயல் நான்கு - பண்டமாற்றில் தேறல்

இயல் ஐந்து - தேறல் குறித்த சமூக மதிப்பு

இயல் ஆறு - ஆய்வு நிறைவுரை

“ஆய்வு அறிமுகம்” என்னும் முதல் இயலில் ஆய்வு முன்னுரை, ஆய்வுத்தலைப்பு, ஆய்வின் நோக்கம், ஆய்வு கருதுகோள், ஆய்வின் சிக்கல், ஆய்வு எல்லை, ஆய்வு அணுகுமுறை, ஆய்வு மொழிநடை, ஆய்வின் ஆதாரங்கள், முதன்மை ஆதாரங்கள், துணைமை ஆதாரங்கள் சார்பு ஆதாரங்கள், சுருக்கக் குறியீடு, ஆய்வுப்பகுப்பு என்னும் தலைப்புகளின் கீழ் வரையறுக்கப்பட்டுள்ளன.

“தேறல் வகைகளும், உற்பத்தி முறைகளும்” என்னும் இரண்டாவது இயலில் கள் பற்றிய நிகண்டு விளக்கம், கள் விளக்கம், மது-விளக்கம், மகிழ் விளக்கம், நறவு விளக்கம், தேறல் விளக்கம், பிழி விளக்கம், மட்டு விளக்கம், தேக்கள் தேறல், தோப்பிக்கள், பெண்ணைப்பிழி (பனங்கள்), தேம்பிழி தேறல், கனியால் வரக்கூடிய தேறல், வண்டு மூசு தேறல், தினைக்கள், பூக்கமழ் தேறல், மணங்கமழ் தேறல், கூட்டறியல், தொடரிக்கள் அல்லது விளைகள், கந்தாரம், கட்சுவையும்-பழச்சுவையும், இளங்கள், தென்னங்கள், கரும்பால்வரும் தேறல், தேக்கள் தேறலும் உற்பத்தி முறைகளும், தோப்பிக்கள் தேறலும்

உற்பத்தி முறைகளும், பனங்கள் உற்பத்தி முறை, தேம்பிழி தேறல் உற்பத்தி
 முறை, கனியால் வரக்கூடிய தேறல், உற்பத்தி முறை, பூக்கமழ் தேறலும்
 உற்பத்தி முறைகளும், கூட்டறியல் உற்பத்தி செய்யும் முறை, மணங்கமழ்
 தேறல் உற்பத்தி முறை, தொடரிக்கள் அல்லது விளைக்கள் உற்பத்தி முறை,
 கந்தாரம் தேறல் உற்பத்தி முறை, தென்னங்கள் உற்பத்தி முறை, கள்
 எடுக்கப்படும் மரங்கள், பனை, தென்னை, கூந்தல் பனை, ஈச்சமரம்,
 கரும்பினால் வரும் தேறல் உற்பத்தி முறை, இன்றைய காலகட்டத்தில் கள்
 எடுக்கும் முறைகள், தென்னங்கள், உற்பத்தி செய்யும் முறை, பனங்கள்
 உற்பத்தி செய்யும் முறை, பருவப்பனை அல்லது பெண்பனை, ஆண்பனை,
 நுங்கு சீவுதல், கள் பற்றிய செய்திகள், இடுக்கி-பொருள், ஆண்பனையில்
 இருந்து கள் எடுக்கும் முறை, பனையன்னன் கதைகளில் சங்க இலக்கியத்தில்
 வரக்கூடிய கள் பற்றிய செய்திகள், கள் தயாரிக்கப் பயன்படுத்தப்பட்ட
 பொருட்கள், பனங்கள்ளின் பயன்கள், பனங்கள்ளில் இருந்து எடுக்கப்படும்
 பொருட்கள், தென்னங்கள்ளின் பயன்கள், அரிசிக்கள்ளின் பயன்கள், தென்னங்கள்
 பற்றிய சித்த மருத்துவக் குறிப்பு, பனங்கள்ளின் மருத்துவ பயன்கள்,
 பிரண்டைக் கொடியை தேறலில் சேர்த்தல் பனைமரத்திலிருந்து கள் இறக்கப்
 பயன்படும் கருவிகள், இடுக்கி, சுண்டுகடிப்பு, பாளை அரிவாள், அரிவாள் பெட்டி,
 கட்டுப்பாளை சீவுதல், பீலி, கள் அல்லது பதநீர் சேகரித்தல், கலக்குமட்டை, கள்
 இறக்கப்பயன்படும் பிற கருவிகள், பட்டை, பன்னாடை, பனங்கள்ளின் தொழில்
 நுட்பம், பனைத்தொழிற் கருவிகள், நெஞ்சுத்தோல், தளைநார், கால், தோல்,
 முருக்குத்தடி, பாளை அரிவாள், மட்டை அரிவாள், அரிவாள் பெட்டி,

நெஞ்சணைத்து ஏறுதல், கைகுத்தி, ஏறுதல், குதித்து குதித்து ஏறுதல், இடைக்கயிற்றால் ஏறுதல் எளியமுறையில் கள் எடுக்கும் முறைகள், ஏணியால் ஏறுதல், கயிற்றால் பனைகளை இணைத்தல் பதநீர் போன்றை பற்றி கூறப்பட்டுள்ளன.

“தேறல் உணவாகப் பயன்படுத்துதல்” என்னும் மூன்றாவது இயலில் கள் உணவு, பெண்டிர் உணவு, அசைவ உணவு, அரியர் பெண்டிர், நறும்பிழி, விருந்தோம்பல், விருந்தோம்பலில் கள்ளுணவு, கொடைச்சிறப்பு, போரில் கள்ளுணவு, கள்ளின் சிறப்பு, தொழிலின் போது கள்ளுணவு அருந்துதல், கள்ளினை வாழ்த்துதல், நடுகல்லுக்குக் கள்ளினைப் பலியிடுதல், கள்ளைப் படையலிடுதல், கள்ளினைப் பலியிடுதல், கள்ளினை உண்ண மறுத்தல், பெண்கள் கள்ளினை அருந்துதல், யானை கள்ளினைக் குடித்தல், கடவுளுக்குக் கள் படைத்தல், பரத்தை கள்ளுண்ணுதல், வையை வெள்ளம் சிறப்பு, செவிலித்தாயின் காட்சி, கண் சிவக்கும்கள், கள்ளைக் கடவுளுக்குப் படைத்தல், நடுகல் வழிபாடு, உணவைச் சேகரித்த நிலை முதலியவைகள் இடம்பெற்றுள்ளன.

“பண்டமாற்றில் தேறல்” என்னும் நான்காவது இயலில் பண்டமாற்று முறை, பண்டமாற்று பற்றிய அகராதி விளக்கம், பண்டமாற்றில் தேறல், வணிகம், கள்ளுக்கடை, கொடி அடையாளம், மதுவை இறக்குமதி செய்தல், ஆகியவை குறித்த தகவல்கள் கொடுக்கப்பட்டுள்ளன.

“தேறல் குறித்த சமூக மதிப்பு” என்ற ஐந்தாவது இயலில் சமூகம், சமூகம் பொருள், சமூக அமைப்பு, சமூகம் பற்றிய அகராதி விளக்கம், தேறல் குறித்த சமூக மதிப்பு ஆகிய தலைப்புகளில் செய்திகள் கூறப்பட்டுள்ளன.

ஆறாவது இயலான “ஆய்வு நிறைவுரை” என்ற இயலில் முதல் ஐந்து இயல்களிலும் கண்டறிந்த உண்மைகள் தொகுத்துத் தரப்பட்டுள்ளன.

ஆய்வு நிறைவுரைக்குப் பின் ஆய்வுக்கு துணை நின்ற நூற்களின் பட்டியல் ‘துணைநூற்பட்டியல்’, ‘பின்னிணைப்பு’ ஆகியன அமைந்துள்ளது.

முன்னுரை

கள் பற்றிய நிகண்டு விளக்கம்

அரியல் - விளக்கம்

கள் விளக்கம்

மது விளக்கம்

மகிழ் விளக்கம்

நறவு விளக்கம்

தேறல் விளக்கம்

பிழி விளக்கம்

மட்டு விளக்கம்

கள் பற்றிய நிகண்டு விளக்கம்

தேக்கள் தேறல்

தோப்பிக்கள்

பெண்ணைப் பிழி (பனங்கள்)

தேம்பிழி தேறல்

கனியால் வரக்கூடிய தேறல்

வண்டுமூசு தேறல்

தினைக்கள்

பூக்கமழ் தேறல்

மணங்கமழ் தேறல்

கூட்டறியல்

தொடரிக்கள் அல்லது விளைகள்

கந்தாரம் தேறல்

இளங்கள்

தென்னங்கள்

கரும்பால் வரும் தேறல்

தேக்கள் தேறலும், உற்பத்தி முறைகளும்

தோப்பிக்கள் தேறலும், உற்பத்தி முறைகளும்

பெண்ணைப்பிழி (பனங்கள்) உற்பத்திமுறை

தேம்பிழி தேறல் உற்பத்தி முறை

கனியால் வரக்கூடிய தேறல் உற்பத்தி முறை

தினைக்கள் உற்பத்தி முறை

பூக்கமழ் தேறலும், உற்பத்தி முறைகளும்

கூட்டறியல் உற்பத்தி செய்யும் முறைகள்

மணங்கமழ் தேறல் உற்பத்தி முறை

தொடரிக்கள் அல்லது விளைக்கள் உற்பத்திமுறை

கந்தாரம் தேறல் உற்பத்தி முறை

தென்னங்கள் உற்பத்தி முறை

கரும்பினால் வரும் தேறல் உற்பத்திமுறை

கள் எடுக்கப்படும் மரங்கள்

பனை

தென்னை

சுந்தல் பனை

ஈச்ச மரம்

இன்றைய காலகட்டத்தில் கள் எடுக்கும் முறைகள்

தென்னங்கள் உற்பத்தி செய்யும் முறைகள்

பனங்கள் உற்பத்தி செய்யும் முறைகள்

தட்டுப்பாளை

பதநீர் மற்றும் கள் எடுக்கும் முறைகள்

அரிப்பனைமுறை

வள்ளுபனை

பதநீர் சேமிப்பு

பருவப்பனை அல்லது பெண்பனை

ஆண்பனை

நுங்கு சீவுதல்

கள் பற்றிய செய்திகள்

இடுக்கி - பொருள்

ஆண்பனையில் இருந்து - கள் எடுக்கும்முறை

பனையண்ணண் கதைகளில் சங்க இலக்கியத்தில் வரக்கூடிய கள் பற்றி செய்திகள்

கள் தயாரிக்கப் பயன்படுத்தப்பட்ட பொருட்கள்

பனங்களின் பயன்கள்

பனங்களில் இருந்து எடுக்கப்படும் பொருட்கள்

தென்னங்களின் பயன்கள்

அரிசிக் கள்ளின் பயன்கள்

பிரண்டைக் கொடியை தேறலில் சேர்த்தல்

தென்னங்கள் பற்றிய சித்த மருத்துவக் குறிப்பு

பனங்களின் மருத்துவப் பயன்கள்

பனைமரத்திலிருந்து கள் இறக்கப்பயன்படும் கருவிகள்

இடுக்கி

சுண்டுகடிப்பு

பாளை அரிவாள்

அரிவாள் பெட்டி

கடுப்பாளை சீவுதல்

பீலி

கள் அல்லது பதநீர் சேகரித்தல்

பதநீர்

கலக்குமட்டை

கள் இறக்கப்பயன்படும் பிறகருவிகள்

பட்டை

பன்னாடை

பனங்களின் தொழில் நுட்பம்

பனைத்தொழிற் கருவிகள்

நெஞ்சத்தோல்

தளைநார்

கால்தோல்

முருக்குத்தடி

பாளை அரிவாள்

மட்டை அரிவாள்

அரிவாள்பெட்டி

நெஞ்சணைத்து ஏறுதல்

கைகுத்தி ஏறுதல்

குதித்து குதித்து ஏறுதல்

இடைக்கயிற்றால் ஏறுதல்

எளிய முறைமுறையில் கள் எடுக்கும் முறைகள்

ஏணியால் ஏறுதல்

கயிற்றால் பனைகளை இணைத்தல்

தொகுப்புரை

முன்னுரை

பழந்தமிழ் மக்களிடையே மது, கள் அருந்தும் பழக்கம் மரபு வழியாகப் பின்பற்றப்பட்டு வந்தது. கள் உண்ணும் பழக்கம் இன்று நேற்று இருந்ததல்ல. மனிதன் நாகரிக வளர்ச்சி எட்டாத காலத்திலே தொடங்கியிருக்க வேண்டும். எனவே மனிதன் நெருப்பைப் பயன்படுத்தத் தொடங்கினானோ அன்றே கள் தயாரிக்கத் தொடங்கியிருக்க வேண்டும். ஆனால் வெப்பநாடாகிய தமிழகத்தில் காலை முதல் மாலை வரை உடல் வருந்தி உழைக்கும் உழவர்களுக்கு உடல் நோவைப் (வலியை) போக்கவும், நீர் வேட்கையைத் தணிக்கவும், குளிர்ச்சியுடையதாகவும் கள்ளைப் பயன்படுத்தினர். இதனால் சங்க காலத்தில் அரசரும், புலவரும், கூத்தரும், பெண்டிரும், உழவரும், குளிர்பான வகைகளில் ஒன்றாகிய கள்ளையே சிறந்த பானமாக உட்கொண்டனர். எனவே அவர்கள் அனைவரும் களிப்புடன் கள்ளைப் பருகி மகிழ்ந்த செய்திகளைப் பற்றி பத்துப்பாட்டும், எட்டுத்தொகை நூல்களின் மூலம் ஆய்வதாக இவ்வியல் அமைகின்றது.

கள் பற்றிய நிகண்டு விளக்கம்

பாலி, பிழி, படு, மது, தணியல், சாலி, ஆலி, ஆலை, சாறு, மாதவம், சாதி, சுரை, மாரி, மதுவம், வேரி, தோப்பி, தேறல், நறவு, பிரசம், ஆம்பல், இரேயம், தொண்டி, நனை, மாலி, அரிட்டம், ஆசபம், கௌவை, சவிகை, சுலோகி, சுண்டை, வெறி, அம்மியம், வாருணம், பானம், அளி, மேதை, முண்டகம், பாரி, மட்டு, காவி, சாயனம், காதம் பரி, எலி, வாணிதம், கொங்கு, மகரந்தம், குந்தி, சொல்விளம்பி, அருப்பம், களி கல்லியம், சுமாலி, ஞானி, தேம், நாற்றம், வடி, நறை மதுகரம் இதனை,

“பாலி பிழியே படு மதுத் தணியல்
சாலி யாலி யாலை சாறு
மாதவஞ் சாதி சுரையே மாரி
மதுவம் வேரி தோப்பி தேற
னறவு பிரச மாம்பலி ரேயந்
தொண்டினை மாலி யரிட்ட மாசபங்
கௌவை சுவிகை சுலோகி சுண்டை
வெறியே யம்மியம் வாருணம் பான
மளியே மேதை முண்டகம் பாரி
மட்டுக்காலி சாமனங் காதம்
பரிமொலி வாணிதங் கொங்கு மகரந்தம்
குந்தி சொல் விளம்பி யருப்பங்களியே
கல்லியஞ் சுமாலி ஞானி தேமு
நாற்றம் வடிநறை மதுகரங் கள்ளே”¹

என்று பிங்கல நிகண்டு விளக்கம் தருகிறது

கள் என்ற சொல்லுக்கு

“இக்கு, நனை, தேன், முருகு, தோப்பி
நறவு பிரசம் தணியல், சுரை, படு,
வேரி, மட்டு, தேறல், சாறு
பானம், வடி, பிழி, மது, வழி, தொண்டி
(ஆன) அரிட்டமும், சாதியும், கள் ஆகும்”²

என திவாகரம் நிகண்டு பொருள் கூறுகிறது.

¹ பிங்கல நிகண்டு, ப. 474.

² பனையும் தமிழ்ச் சமூகமும், ப. 182

கள் என்ற சொல்லுக்கு

“(அருகிக்) கௌவையும், விளம்பியும் (ஆகும்)”³

என திவாகரம் நிகண்டு விளக்கம் தருகிறது.

“பாலி, சுமாலி, ஆலி, மருட்டம்
மாலி, முண்டகம், சாலி, மாரி,
பாடலி, மௌலி, சிக்கர், ஞாளி
பாணி, குந்தி, மதுகரம், கவிகை,
ஆசவம், ஆம்பல், அம்பி, அம்பதை,
மேதை, கஞ்சா, விசுணி, சுலோகி,
(பேதவகை) கள் (பெயர் என அறைவர்).”⁴

என்று திவாகரம் நிகண்டு நூற்பா வழி அறியலாம்.

“பழையும், மந்திரமும் (பகரப்படுமே)”⁵

என்று பிங்கலம் நிகண்டு விளக்கம் தருகிறது.

மட்டு என்ற சொல்லுக்கு

“கள், எல்லை, மதுவு, மளவு, மட்டெனலாகும்”⁶

மது என்ற சொல்லுக்கு

“இளவேனில், தேன், கள்,
மதுவிள வேனிலுந் தேனுங் கள்ளுமாம்”⁷

என்ற பிங்கலம் நிகண்டு விளக்கம் அளித்தது.

³ பனையும் தமிழ்ச் சமூகமும், ப. 182

⁴ பனையும் தமிழ்ச் சமூகமும், ப. 182

⁵ பிங்கலம் நிகண்டு, ப. 470

⁶ பிங்கலம் நிகண்டு, ப. 474

⁷ பிங்கலம் நிகண்டு, ப. 480

“அரியல், பாடலி, தேன், மட்டே
அரிட்டமே, சுண்டை, தொண்டி,
முருகு, சாயனமே, கௌமே,
முண்டகம், சாதி, சாலி,
பிரசம், மாதவமே, மேதை,
பிழி, சேறு, தணியல், மாரி,
கரை, மது, சுமாலி, மாலி,
சுலோகியே, சொல் விளம்பி”⁸

என்று துடாமணி நிகண்டு விளக்கம் தருகின்றது.

“நறவொடு, ஆசவமே, தொப்பி,
நனை, இக்கு, ஞாளி, குந்தி,
வெறி, வெடி, சாறு, பானம்,
விகுணியே, சோபம், வேரி,
மறவி, தேம், சுவிகை, தேறல்,
மகரந்தம், மதிரை, ஆம்பல்,
(அறிவு அழி) படு, (ஆறெட்டும்)
கள்ளினுக்கு (அமைந்த பேரே)”⁹

என்ற துடாமணி நிகண்டு விளக்கம் தருகிறது. இந்நூற்பாக்களில் இடம் பெறும் சொற்கள் அனைத்தும் பனைதரும் கள்ளைக் குறிப்பன அல்ல. தினை, அரிசி ஆகியவற்றிலிருந்து பெறப்படும் ஓரிருவகைக் கள்ளைக் குறிப்பிடுகின்றது. சில பெயர்கள் தேனைக் குறிக்கின்றது.

⁸ பனையும் தமிழ்ச் சமூகமும், ப. 183

⁹ துடாமணி நிகண்டு, ப. 402.

அரியல் - விளக்கம்

அரியல் என்பது அரிதல், கள், வியங்கோண் முற்று என்று கம்பர் தமிழ் அகராதி விளக்கம் தருகிறது¹⁰.

கள்-விளக்கம்

கள் என்பது “தென்னை அல்லது பனைமரத்திலிருந்து வடிக்கப்படும் போதை தரும் பானம்”¹¹ என்று க்ரியாவின் தற்காலத் தமிழ் அகராதி விளக்கம் தருகிறது.

களளிற்கு “மது, தேன், வண்டு”¹² என்று விளக்கம் தருகிறது தமிழ் அகராதி.

களளிற்கு “பொய், மது, களவு, கள் கள்ளென்னேவல்”¹³ என்று வீரமாமுனிவர் அருளிய சதுரகராதி விளக்கம் அளித்தது.

“தென்னை, பனை முதலிய மரத்தின் பாளைகளிலிருந்தும், வேர் கிளைகளிலிருந்தும் ஒழுகும் நீர் தென்னங்கள், பனங்கள், ஈச்சங்கள், அத்திக்கள், வேப்பங்கள்”¹⁴ முதலியன என்று அபிதான சிந்தாமணி விளக்கம் தருகிறது.

களளிற்கு மது, சொல்விளம்பி, கஞ்சா, தேன், வண்டு, களவு, சோர்வு, பறி, பொய், வஞ்சித்தல், பன்மை விகுதி, அசைநிலை என்று தமிழ் தமிழ் அகராதி விளக்கம் தருகிறது¹⁵.

¹⁰ கம்பர் தமிழ் அகராதி, ப. 235

¹¹ க்ரியாவின் தற்காலத் தமிழ் அகராதி, ப. 378.

¹² நர்மதாவின் தமிழ் அகராதி, ப. 24.

¹³ வீரமாமுனிவர் அருளிய சதுரகராதி, ப. 50.

¹⁴ அபிதான சிந்தாமணி, ப. 379.

¹⁵ தமிழ் தமிழ் அகராதி, ப. 326.

கள் என்பது களவு, கள்ளென்னேவல், சோர்வு பன்மை, விசுதி, பொய், மது, தேன், மலர்த்தேன், அசைநிலை, களா, பனங்கள், சாறு என்று விளக்கம் தருகிறது. மதுரைத்தமிழ்ப் பேரகராதி¹⁶.

களளிற்கு ஓர்வண்டு, களவு, மது, கள்ளென்னேவல், சோர்வு, பன்மை விசுதி, பொய், மலர்த்தேன் என்று கம்பர்தமிழ் அகராதி விளக்கம் அளிக்கிறது¹⁷.

மது - விளக்கம்

மது என்பது ‘சில தானியங்கள், பழங்கள் போன்றவற்றை நொதிக்க வைத்துத் தயாரிக்கப்பட்ட போதை ஊட்டும் பானம்’¹⁸ என்று க்ரியாவின் தற்காலத் தமிழ் அகராதி விளக்கம் அளித்தது.

மது என்பது ‘தேன், கள் கொதிக்க வைத்துத் தயாரிக்கப்பட்ட போதை ஊட்டும்பானம்’¹⁹ என்று நர்மதாவின் தமிழ் அகராதி விளக்கம் தருகிறது.

மதுவை ‘தேன், மகரந்தம், வசந்தகாலம்’²⁰ என வீரமாமுனிவர் அருளிய சதுரகராதி குறிப்பிடுகிறது.

மது என்பது ‘அசோகு, அதிமதுரம், அமுதம், இருப்பைப் பூத்திராகம், உருசி, ஓரரக்கன், கள், சீனி, தேன், நீர், பால், மகரந்தம், மஸ்துள்ளது’²¹ என்று தமிழ் மொழி அகராதி விளக்கம் அளிக்கிறது.

¹⁶ மதுரைத் தமிழ் பேரகராதி, ப. 560.

¹⁷ கம்பர் தமிழ் அகராதி, ப. 624

¹⁸ க்ரியாவின் தற்காலத் தமிழ் அகராதி, ப. 1072.

¹⁹ நர்மதாவின் தமிழ் அகராதி, ப. 722.

²⁰ வீரமாமுனிவர் அருளிய சதுரகராதி, ப. 147.

²¹ தமிழ்மொழி அகராதி, ப. 1128.

மதுவிற்கு ‘அசோகு, அதிமதுரம், அமுதம், உருசி, சீனி, தேன், பால்’²²

என்று கழகத்தமிழ் அகராதி விளக்கம் தருகிறது.

மகிழ்-விளக்கம்

மகிழ் என்பது ‘கள், குடிவெறி’²³ என நர்மதாவின் தமிழ் அகராதி குறிப்பிடுகிறது.

மகிழ் என்பது ஓர் மரம், களிப்பு, கள்ளென்னேவல், சோர்வு, பன்மைவிகுதி, மகிழென்னேவல் என்று கம்பர் தமிழ் அகராதி விளக்கம் கூறுகிறது.²⁴

நறவு - விளக்கம்

பல பொருட் குறித்த ஒரு சொல் நறவு என்பது ‘கள், குங்குமமரம், தேன், நறுமை, நன்மை, வாசனை’²⁵ என்று தமிழ்மொழி அகராதி விளக்கம் அளிக்கிறது.

நறவு என்பது ‘நறவம்’²⁶ என்று கழகத்தமிழ் அகராதி விளக்கம் தருகிறது.

நறவிற்கு ‘கள், குங்குமம், தேன்’²⁷ என்று வீரமாமுனிவர் அருளிய சதுரகராதி விளக்கம் தருகிறது.

²² கழகத்தமிழ் அகராதி, ப. 674.

²³ நர்மதாவின் தமிழ் அகராதி, ப. 713.

²⁴ கம்பர் தமிழ் அகராதி, ப. 624

²⁵ தமிழ்மொழி அகராதி, ப. 884.

²⁶ கழகத்தமிழ் அகராதி, ப. 543.

²⁷ வீரமாமுனிவர் அருளிய சதுரகராதி, ப. 11.

நற என்பது ‘கள், தேன், வாசனை’²⁸ என கழகத்தமிழ் அகராதி குறிப்பிடுகிறது.

நறா என்பது ‘கள், தேன், வாசனை’²⁹ என்று தமிழ் மொழி அகராதி விளக்கம் தருகிறது.

தேறல் விளக்கம்

‘பல பொருட் குறித்த ஒரு சொல்’ தேறல் என்பது ‘கள், தேன், தேறுதல்’³⁰ என தமிழ்மொழி அகராதி குறிப்பிடுகிறது.

தேறல் என்பது ‘கள்’ என்று வீரமாமுனிவர் அருளிய சதுரகராதி³¹ குறிப்பிடுகிறது.

தேறல் என்பது கள், தங்கல், துணிதல். தேறுதல், தேன், நிச்சயம், தெருள்தல், தெளிதல், தெளியாதே, நம்பிக்கை, வைக்க வேண்டாம், தேறுக என்று மதுரைத் தமிழ் பேரகராதி விளக்கம் தருகின்றது³².

தேறல் என்பது கள், தங்கல், துணிதல், தேறுதல், தேன், நிச்சயம் என்று தமிழ்மொழி அகராதி விளக்கம் அளித்தது³³.

²⁸ கழகத் தமிழ் அகராதி, ப. 543.

²⁹ தமிழ்மொழி அகராதி, ப. 884.

³⁰ தமிழ்மொழி அகராதி, ப. 853.

³¹ வீரமாமுனிவர் அருளிய சதுரகராதி, ப. 106.

³² மதுரைத் தமிழ் பேரகராதி, ப. 1216

³³ தமிழ் மொழியகராதி, ப. 310.

தேறல் என்பது கள், உதங்கல், துணிவு, தேன், நிச்சயம் என்று கம்பர் தமிழ் அகராதி விளக்கம் கூறுகின்றது³⁴.

பிழி-விளக்கம்

பிழி என்பது ‘பிழியென்னேவல், கள்’³⁵ என்று கழகத்தமிழ் அகராதி விளக்கம் தருகிறது.

பிழி, பிழிய ‘(ஒன்றில் இருக்கும், நீர்சாறு ஆகியவை வெளியேறக் கையாலோ, இயந்திரத்தாலோ) அழுத்துதல், திரவத்தைத் தன்னிடம் கொண்டிருக்கும் பொருளிலிருந்து அதை முறுக்கி வெளியேற்றுதல்’³⁶ என க்ரியாவின் தற்காலத் தமிழ் அகராதி குறிப்பிடுகிறது.

மட்டு - விளக்கம்

மட்டு என்பது ‘பல பொருட் குறித்த ஒரு சொல்லாக’ வந்தது. ‘அவதி, அளவு, எல்லை, கள், மிதம், தேன், மணம்’³⁷ என கழகத் தமிழ் அகராதி குறிப்பிடுகிறது.

மட்டு என்பது ‘அவதி, அளவு, கள்’³⁸ என்று வீரமாமுனிவர் அருளிய சதுரகராதி விளக்கம் அளித்தது.

மட்டு என்பதற்கு ‘அவதி, அளவு, எல்லை, கள்’ என்று கம்பர் தமிழ் அகராதி விளக்கம் அளிக்கிறது³⁹.

³⁴ கம்பர் தமிழ் அகராதி, ப. 450.

³⁵ கழகத்தமிழ் அகராதி, ப. 620.

³⁶ க்ரியாவின் தற்காலத் தமிழ் அகராதி, ப. 969.

³⁷ கழகத்தமிழ் அகராதி, ப. 670.

³⁸ வீரமாமுனிவர் அருளிய சதுரகராதி, ப. 146.

³⁹ கம்பர் தமிழ் அகராதி, ப. 630.

தேக்கள் தேறல்

சங்ககால மக்கள் தேனை மூங்கில் குழாய்களில் பெய்து அதனை முதிர்விப்பார்கள் நாட்கள் செல்லச் செல்ல இத்தேனின் சுவை அதிகமாகும். இவ்வாறு பதப்படுத்திச் சுவையேற்றிய மதுவே தேக்கள் தேறல் எனப்படும்.

குறிஞ்சி நில மக்கள் மூங்கில் குழாயில் முற்றிய தேனை அடைத்து கள் தயாரித்தனர். இதனை வண்டுகள் மொய்க்கக் கூடிய மாலையணிந்த ஆண்களும், பெண்களும் உண்டு மகிழ்ந்தனர். என்பதனை,

“அம்பணை விளைந்த தேக்கட் தேறல்
வண்டுபடு கண்ணியர் மகிழும் சீறார்”⁴⁰

என்று அகநானூறு கூறுகின்றது.

குறிஞ்சி நில மக்கள் மூங்கில் குழாயில் மூங்கிலரிசியையும், தேனையும் கலந்து கள் தயாரித்தனர். இந்தக் கள்ளினை தம் சுற்றத்தாருடன் குடித்து மகிழ்ந்து தொண்டகம் என்ற பறையை முழங்கிக் குரவைக்கூத்து ஆடினர் இதனை,

“நீடு அமை விளைந்த தேக்கள் தேறல்
குன்றகச் சிறுகுடிக் கிளையுடன் மகிழ்ந்து
தொண்டகச் சிறுபறைக் குரவை அயர்”⁴¹

என்ற பாடல்வரிகள் விளக்குகிறது.

⁴⁰ அகம் 368: 14-15.

⁴¹ திரு 195: 197.

மலைப்பகுதிகளில் வாழும் குறவர்கள் மூங்கிற்குழாயில் தேனை
அடைத்து வைத்து சிறிது நாட்கள் கழித்து எடுக்கும் போது முதிர்ந்த கள்
ஆகின்றது. அந்தக் கள்ளினை மக்கள் குடித்து விட்டு வேங்கை மரத்து
நிழல்களில் குரவைக் கூத்தாடுகின்றனர் என்ற செய்தியை,

“..... குறவர் மாக்கள்
வாங்கு அமைப்பமுனிய தேறல் மகிழ்ந்து
வேங்கை முன்றில் குரவை அயரும்”⁴²

என்ற புறப்பாடல் உறுதிபடுத்துகின்றன.

எழினி என்ற மன்னன் தேனைப் பல நாட்களாக மண்ணில் புதைத்து
வைத்து அதனைச் சிறிது நாட்கள் கழித்து எடுக்கும் போது புளிப்பேறிய கள்ளாக
மாறுகின்றது. இந்தக் கள்ளினை கோளாகிய பொன் வள்ளத்தில் வைத்து
உண்ணக் கொடுத்தனர் என்ற தகவலை,

“தேட் கடுப்பு அன்ன நாட்படு தேறல்
கோள்மீன் அன்ன பொலங்கலத்து அளைஇ”⁴³

என்னும் பாடலடிகள் வெளிப்படுத்துகின்றன.

குறிஞ்சி நில மக்கள் மலையில் விளைந்த மூங்கில் குழாயில் தேனினை
விட்டு கள் தயாரித்தனர். பிறகு இந்தக் கள்ளினை விருந்தினராக வருபவர்க்கு
உண்ணக் கொடுத்தனர். இதனை

⁴² புறம் 129: 1-3.

⁴³ புறம் 392: 16-17.

“..... பெருமலை

வாங்கு அமைப் பழுனிய நறவு உண்டு

வேங்கை முன்றில் குரவையும் கண்டே”⁴⁴

என்னும் பாடல் வரிகள் சுட்டுகின்றது.

சங்ககால மக்கள் மூங்கிற் குழாயில் கள்ளை ஊற்றி அதனுடன் களிப்பூட்டுவதற்குரிய பொருட்களையும் சேர்த்து குழாயினை நன்கு மூடி நிலத்திற்கு அடியில் அல்லது நெல்லில் புதைத்து வைத்து கள்ளிற்கு சுவையேற்றினர் என்பதனை,

“முழுவின் அமைந்த பெரும்பழம் மிசைந்து

சாறு அயர்ந்தன்ன, கார்அணியாணர்த்

தூம்பு அகம் பழுனிய தீம்பிழி மாந்தி”⁴⁵

எனக் கலித்தொகை விளக்குகிறது.

நன்னனது மலை நாட்டு மக்கள் தேனைப் புளிக்க வைப்பதற்காக வளைந்த மூங்கில் குழாய் அல்லது தசம்பு என்ற மண்பானையில் ஊற்றிக் காற்றுபுகாதவாறு களிமண்பூசி அடைத்து அவற்றை மண்ணில் புதைத்து வைத்தனர் என்ற தகவலை,

“வளம் செய் வினைஞர் வல்சி நல்க

துளங்கு தசம்பு வாக்கிய பசும் பொதி தேறல்”⁴⁶

என மலைப்படுகடாம் புலப்படுத்துகிறது.

⁴⁴ நற். 276 : 9-11

⁴⁵ பதிற். 81: 20-22

⁴⁶ மலை 462-463

பாணர்கள் மகிழ்ச்சியுடன் இருக்கும் போது அவர்களின் உண்கலம் நிறையுமாறு தேறலை அதிகமாக வார்த்தனர். இந்த தேறலானது கல்லை உருட்டி ஒழுகினது போன்று காட்சியளித்தது. இதனை,

“பாணர் மண்டை நிறையப் பெய்ம்மார்
வாக்க உக்க தேக்கட் தேறலை
கல் அலைத்து ஒழுகும் மன்னே! பல்வேல்”⁴⁷

என்னும் பாடலடிகள் எடுத்துரைக்கின்றன.

நன்னனது மலைநாட்டு மக்கள் தேனால் தயாரிக்கப்பட்ட கள்ளை மூங்கிற் குழாயில் அடைத்து வைத்து முற்றினப் பின்பு அதன் தெளிவைப் பருகினர். இச்செய்தி,

“வேய்ப்பெயல் விளையுள் தேக்கட் தேறல்
குறைவு இன்று பருகி நறவு மகிழ்ந்து வைகறைப்”⁴⁸

என்று மலைப்படுகடாம் சுட்டுகின்றது.

சங்க இலக்கியத்தில் ‘தேக்கட் தேறல்’ என்ற பெயரானது அகநானூறு, புறநானூறு, திருமுருகாற்றுப்படை, மலைபடுகடாம், நற்றிணை, பதிற்றுப்பத்து போன்ற இலக்கியத்தில் சுட்டிக்காட்டப்பட்டுள்ளது.

தோப்பிக்கள்

சங்ககால மக்கள் தோப்பிக்கள்ளினை வீட்டில் தயாரித்தனர். தற்காலத்திலும் தோப்பிக்கள் தயாரிக்கும் பழக்கம் மக்களிடம் இருந்து வருகிறது.

⁴⁷ புறம் 115: 2-4.

⁴⁸ மலை 171-172

பாலைத் திணை மக்கள் துடியை முழக்கி நெல்லரிசியை கூழாக்கி
அதனைப் புளிப்பேறும் படிச் செய்து கள் தயாரித்தனர். இதனை,

“தோப்பிக் கள்ளொடு துரு உப்பலி கொடுக்கும்
போக்கு அருங் கவலைய புலவு நாறு அருள்கரம்”⁴⁹

என்னும் பாடல் வரி இயம்புகின்றது.

நெல்லிலிருந்து எடுக்கப்பட்ட தோப்பி என்னும் கள்ளை அருந்திய பாலை
நில மறவர் தேனிலிருந்து எடுக்கப்பட்டக் கள்ளையும் அருந்தினர். என்பதனை,

“..... விழுத்தொடை மறவர்
தேம்பிழி நறுங்கள் மகிழின் முனைகடந்து
வீங்குமென சுரைய ஏற்றினம் தருஉம்”⁵⁰

என்னும் அடிகளில் தெரிகின்றது.

குறிஞ்சி நில மக்கள் நெல்லரிசியையும், தேனையும்,
மூங்கிற்குழாயில்விட்டு பல நாள்கள் கழித்து எடுக்கும் போது புளிப்பேறிய
சுவையான கள்ளாக மாறுகிறது. இந்தப் பழைய கள்ளைக் குடிப்பவர்களுக்கு
ஏற்படும் போதை பாம்பினது விஷத்தைப் போல இருக்கின்றது. இந்தக்
கள்ளினை முதலில் மலைக் கடவுளுக்கு படையலிட்டு பின்பு மகளிர்
உண்டனர். பிறகு தினைப்புனங்காக்க கூடிய குறவர்களும் கள்ளை வயிறார
குடித்த மயக்கத்தில் காவல் தொழிலை செய்ய மறந்தனர். என்பதனை,

⁴⁹ அகம் 35: 9-10

⁵⁰ அகம் 105: 13-15.

“நெடுங்கண் ஆடு அமைப் பழுநி, கடுந்தில்
பாம்புக் கடுப்பு அன்ன தோப்பி வான் கோட்டுக்”⁵¹

என்னும் பாடலடிகள் உணர்த்துகின்றன.

பாம்பு கோப்பட்டு சீறுவது போன்ற கள்ளினைப் பருகினர். இதனை,

“பாம்பு வெகுண்டன்ன தேறல் நல்கிக்”⁵²

என்ற பாடல் வரி சான்று பகிர்கின்றது.

போருக்குச் செல்லக் கூடிய வீரனுக்கு மருதநிலத்து வயல்களில்
விளைந்த நெற்கதிரில் உள்ள அரிசியினைக் கழுவி அந்த அரிசியில் உள்ள
காடியினைப் புளிக்க வைத்துக் கள் தயாரித்தனர். இதனை,

“கோள் இவண் வேண்டேம் புரவே; நார் அரி
நனைமுதிர் சாடி நறவின் வாழ்த்தி”⁵³

என்ற புறப்பாடல் வரிகள் சுட்டுகிறது.

பாலை நிலத்து மக்களின் நீர் தாகத்தை தீர்ப்பதற்காக தோப்பி
அரிசியினால் தயாரிக்கப்பட்ட தோப்பிக் கள்ளினை மக்கள் குடித்தனர். என்ற
தகவலை,

“விளர் ஊன் தின்ற வேட்கை நீங்க
துகள் அற விளைந்த தோப்பி பருகி”⁵⁴

என்ற அகநானூறு அடிகளால் அறியலாம்.

⁵¹ அகம் 352 6-10.

⁵² சிறு 237.

⁵³ புறம் 297: 5-6

⁵⁴ அகம் 265: 15-16.

இக்கருத்தினை மணிமேகலையில் கப்பல் தொழில் செய்யக் கூடியவர்கள் நெல்லினால் தயாரிக்கப்பட்ட தோப்பிக் கள்ளினை உண்டு மயங்கினர். இதனை

“துழந்தடு கள்ளின் தோப்பியுண்டயர்ந்து
பழஞ் செருக்குற்ற அனந்தாப் பாணியும்”⁵⁵

என்ற பாடலடிகள் எடுத்துரைக்கின்றன.

இக்கருத்தினை சீவகசிந்தாமணியிலும் வேடன் சீவகனிடம் நெல்லால் சமைத்த கள்ளினைப் பருகுவோம் என்றான். இச்செய்தி,

“தோழ! யாம் பெரிதும் உண்டும் தொண்டிக் கள் இதனை என்றான்”⁵⁶

என்ற பாடல் வழி அறியலாம். மேலும் இந்தக் கருத்து அகநானூற்று பாடலுக்கு ஏற்றவாறு அமைந்தன.

குறிஞ்சி நிலத்தில் வசிக்கும் வீட்டில் உள்ள பெண்கள் தோப்பி நெல் என்ற அரிசியைப் பயன்படுத்தி கள் தயாரித்தனர். இந்தக் கள்ளானது பிற கள்ளை விட இனிமையானது. இதனை,

“நறவு நொடை தொலைச்சி
இல் இடுகள் இன் தோப்பி பருகி”⁵⁷

என்ற பெரும்பாணாற்றுப்படைப்பாடல் உறுதிபடுத்துகிறது. சங்ககால மக்களிடம் கள் தயாரிக்கும் பழக்கம் இருந்ததை நாம் அறிய முடிகிறது.

⁵⁵ மணி 19: 67-70.

⁵⁶ சீவ. பது. இலம் 1233

⁵⁷ பெரும் 140-141

நல்லியக் கோடன் என்ற மன்னன் வறுமையில் தன்னை நாடி வரும் இரவலர்களுக்கு பசித்துன்பம் நீங்குவதற்காக பாம்பு சீறுவதைப் போன்று மயக்கத்தைத் தரும் கள்ளினைக் குடிக்கக் கொடுத்தான். இதனை,

“விருந்தினன் அளியன், இவன் எனப் பெருந்தகை
நின்றமுரற்கை நீக்கி நன்றும்
அரவு வெகுண்டு அன்ற தேறலொடு”⁵⁸

என்கிறது புறப்பாடல்.

பாலை நில மக்கள் உண்பதற்கு இனிமையுடையதாகவும், மனதிற்கு மயக்கம் தரக்கூடியதாகவும் உள்ள கடுப்பான கள்ளினை உண்டனர் என்ற செய்தி,

“இன் கடுங்களின் உறந்தை ஆங்கண்”⁵⁹

என்ற வரியால் அறியப்படுகிறது.

இவ்வாறு தோப்பிக்கள்ளானது நெல்லில் இருந்து சமைத்த கள்ளாகும். தினைப்புனம் காக்கும் பொழுதும் வேட்டையாடுவதற்கு முன்னும், பின்னும் குறவர்கள் கள்குடித்து களிப்பதும் அவர்கள் வழக்கமாகும் (தோப்பி நறவு என்பன நெல்லில் இருந்து சமைத்த கள்ளாகும்). கள்ளினை நிலத்தில் புதைத்தும், மூங்கில் குழாயில் அடைத்து வைப்பதும் வழக்கம். நன்றாக முதிர வைக்கவும், மாந்தவும் (குடிக்கவும்) மூங்கில் குழாயினைப் பயன்படுத்தினர். தேன் முதிர்ந்த நிலையினை ஓரி பாய்தல் எனக் குறிப்பிடுவர்⁶⁰.

⁵⁸ புறம் 376: 12-14

⁵⁹ அகம் 137: 6

⁶⁰ குறிஞ்சிக்காட்டும் சமுதாயம், ப. 126

சங்க இலக்கியத்தில் ‘தோப்பிகள்’ என்ற பெயரானது அகநானூறு, சிறுபாணாற்றுப்படை, புறநானூறு, பெரும்பாணாற்றுப்படை, மலைப்படுகடாம் போன்ற இலக்கியங்களில் தோப்பிக்கள் என்ற பெயர் இடம்பெற்றுள்ளது.

பெண்ணைப்பிழி (பனங்கள்)

பலபொருள்களிலிருந்து கள் எடுக்கப்பட்டாலும் இம்மக்களிடையே பனையிலிருந்து எடுக்கப்பட்ட கள் சிறப்பிடம் பெற்றிருந்தது.

காவிரிப் பூம்பட்டினத்தில் வாழ்ந்த பரதவர்கள் பனங்கள்ளை அருந்தி விட்டு மீன்பிடிப்பதற்குச் செல்லாமல் தமக்குப் பிடித்த உணவை உண்டு மகிழ்ந்தனர். இந்தப் பனங்கள்ளிற்கு ‘பெண்ணைப்பிழி’ என்ற பெயரும் உண்டு. இதனை,

“மடல் தாழை மலர் மலைந்தும்
பிணர்ப் பெண்ணைப் பிழி மாந்தியும்”⁶¹

என்ற பட்டினப்பாலை வரிகள் உணர்த்துகின்றன.

மருதநிலத்தில் உள்ள வலிமையான நகத்தினை உடைய ஆமையானது கள் அருந்துபவர்கள் கள்ளினைக் குடித்துவிட்டு சிந்திய பனங்கள்ளின் ஒழுக்கினைத் தன்னுடைய பிளந்த வாயானது நிறையும் படி குடித்தது இதனை,

“..... யாமை
நொடிவிடு கல்லின் போகி, அகந்துறைப்
பகுவாய் நிறைய நுங்கின் கள்ளின்
நுகர்வார் அருந்து மகிழ்பு இயங்கு நடையொடு”⁶²

என்ற அகநானூற்று வரிகள் குறிப்பிடுகின்றன.

⁶¹ பட்டி 88-89

⁶² அகம் 256 4-7.

மருத நிலத்து ஆமையானது கள்ளின் கலங்கல் நீரைப் பருகும் தன்மை
உடையது என்பதனை,

“மேல் துறைக் கொளீஇய கழாலின் கீழ்த்துறை
உகுவார் அருந்தபுகுவாய் யாமை”⁶³

என்னும் பாடலடிகள் உணர்த்துகின்றன.

பரதவர் தனக்குக் கிடைத்த மீன்களைப் பிற நாட்டிற்குச் சென்று
விற்கின்றனர். பின்பு அவர்கள் கொண்டு செல்லும் பொருளைக் கொடுத்து
விட்டு கருமையான பனையில் இருந்து பிழிந்தெடுக்கப்பட்ட பனங்கள்ளினை
உண்டு மகிழ்ந்தனர். இச்செய்தி,

“வேட்டம் பொய்யாது வலைவளம் சிறப்ப,
பாட்டம் பொய்யாது பரதவர் பகர
இரும் பனந்தீம்பிழி உண்போர் மகிழும்”⁶⁴

என்ற பாடல் புலப்படுத்துகிறது. இன்றும் பனங்கள்ளை மக்கள் உணவாக
உட்கொள்வதைக் காண முடிகிறது.

நெய்தல் நில மக்கள் உயரமாக வளர்ந்துள்ள பனைமரத்தின் பாளையில்
இருந்து எடுக்கப்பட்ட இனிமையான கள்ளினை இறக்கினர் என்ற தகவலை,

“ஓங்கித் தோன்றும், தீம்கள், பெண்ணை”⁶⁵

என்ற வரிகள் பதிவு செய்துள்ளன.

⁶³ அகம் 356 2-3.

⁶⁴ நற். 38: 3.

⁶⁵ நற். 323: 1-3

பனைமரத்தின் பாளையில் இருந்து வடித்து எடுக்கப்பட்ட போதை தரும் பானத்துடன் மருதப் பூக்களையும் கலந்து சாடியில் அடைத்து வைத்து முதிர்ச் செய்தனர். அந்த முதிர்ந்த போதை தரும் பானத்தை (களளினை) போருக்குச் செல்லும் வீரர்கள் குடித்து விட்டு வாழ்த்தி சென்றனர். என்பதனை,

“..... நார்அரி
நனைமுதிர் சாடி நறவின் வாழ்த்தி”⁶⁶

என்னும் பாடலடிகள் எடுத்துரைக்கின்றன.

மூதூர் என்ற ஊரில் நடுவில் நிற்கின்ற உயரமான பனைமரத்தின் பாளையில் இருந்து வடித்து எடுக்கப்பட்ட பனங்களளை வீட்டில் வைத்து விற்றனர். இதனை,

“களளில் கேளிர் ஆத்திரை உள்ளூர்ப்
பாளை தந்த பஞ்சியங் குறுங்காய்
ஓங்கிரும் பெண்ணை நுங்கொடுபெயரும்
ஆதியருமன் மூதூரன்ன”⁶⁷

என்று கலித்தொகை கூறுகின்றது.

சங்க இலக்கியத்தில் ‘பெண்ணைப்பிழி’ என்ற பெயரானது பட்டினப்பாலை, குறுந்தொகை நற்றிணை, புறநானூறு, அகநானூறு போன்ற இலக்கியத்தில் சுட்டிக்காட்டப்பட்டுள்ளது.

⁶⁶ புறம் 297: 5-6.

⁶⁷ குறுந் 293: 1-4

தேம்பிழி தேறல்

திணைத்தாளால் வேயப்பட்ட கட்டையான கால்களையுடைய குடிலில்
கானவர் வாழ்கின்றனர். அக்குடிலில் மான் போன்ற பார்வையுடைய கானவரின்
மனைவியர் தேனினால் கள் தயாரித்தனர். அக்கள்ளையுண்ட கானவர்கள்
மகிழ்ச்சியில் காவல் தொழில் செய்வதை மறந்து விட்டனர் என்ற தகவலைத்

“இருவி வேய்ந்த குறுங்கால் குரம்பைப்
பிணை ஏர் நோக்கின் மனையோள் மடுப்பத்
தேம்பிழி தேறல் மாந்தி மகிழ் சிறந்து”⁶⁸

என்ற பாடல்வரிகள் வெளிப்படுத்துகிறது.

குறவர்களது வீட்டு முற்றத்தில் தேன் கூடுகளில் இருந்து பிழிந்து எடுத்த
நறவு(கள்) அதிகமாக இருக்கின்றன. இதனைத்

“தேம்பிழி நறவின் குறவர் முன்றில்”⁶⁹

என்னும் பாடல் வரி சுட்டுகின்றது.

தெளிவான இசையை கொண்ட சிறிய யாழையுடைய பாணர்கள்
இனிமையான தேன் கூடுகளில் இருந்து பிழிந்து எடுக்கப்பட்ட மதுவினைக்
குடித்தனர். இதனை

“தெள் விளிச் சிறியாழ்ப் பாணர்
தேம்பிழி நறவம் மாந்தி”⁷⁰

என்னும் பாடல் வரிகள் இயம்புகின்றது.

⁶⁸ குறி. 153-155

⁶⁹ அகம் 78: 7

⁷⁰ கம்ப. பால : 39:1-2

சங்க இலக்கியத்தில் ‘தேம்பிழி’ தேறல் என்ற பெயரானது குறிஞ்சிப்பாட்டு, அகநானூறு போன்ற இலக்கியத்தில் சுட்டிக் காட்டப்பட்டுள்ளது.

கனியால் வரக்கூடிய தேறல்

சங்க காலம் முதல் இக்காலம் வரை பல வகையான பழங்களைப் பயன்படுத்தி கள் தயாரித்து வருகின்றதை அறியமுடிகின்றது.

குறிஞ்சி நில மக்கள் வாழைக் கனியையும், பலாவின் முற்றிய சுளையில் இருந்து வரக்கூடிய தேனையும் (தேறலை) ஆண்குரங்கு தேன் என்று அறியாமல் உண்டது என்பதனை,

“ஊழுறு தீம்கனி, உண்ணுநர்த்தடுத்த
சாரற் நெஞ்சனை, விளைந்த தேறல்
அறியாது உண்டகடுவன் அயலது”⁷¹

என்னும் பாடலடிகள் எடுத்துரைக்கின்றன.

மாமரத்தின் கனிகளும், பலாப்பழத்தின் கனிகளும் பாறைச்சுனையின் மேல் பழுத்து விழுந்தன. பழுத்து விழுந்த இந்தப் பழமானது கள்ளின் தெளிவைப் போல சுவையுடையனவாக இருக்கின்றன. இந்தத் தேறலை நீர் என்று அறியாமல் மயிலானது குடித்தது. இதனை,

⁷¹ அகம் 2: 2-4.

“..... அவ்வழி
பழு மிளகு உக்க பாறை நெடுஞ்சுனை
முழு முதற் கொக்கின் தீங்கனி உதிர்ந்தென,
புள் எறி பிரசமொடு ஈண்டி, பலவின்
நெகிழ்ந்து உகு நறும் பழம் விளைந்த தேறல்
நீர் செத்து அயின்ற தோகை, வியல் ஊர்ச்”⁷²

என்ற பாடலடிகள் வெளிப்படுத்துகின்றது.

மேலும் இந்ததகவலை தேனானது (தேறல்) வாழைமரத்தின்
பழங்களிலிருந்தும், மாமரத்தின் மாங்கனிகளிலிருந்தும், பலாமரத்தின் பலா
சுளைகளிலிருந்தும் கிடைக்கப் பெறும் என்பதனை,

“குலைவாழை பழுத்த கொழும் பழனும்
நிலைமாத் தனதேம் உறுதீங் கனியும்
பலவீன்றன முள்ளுடை அள்ளமிர்தும்
மலையா றயல் யாவும் மடுத்துளவே”⁷³

என்ற பாடல்வரிகள் உணர்த்துகின்றன.

இக்கருத்தினை சீவகசிந்தாமணியில் இனிய சுவையைத் தருகின்ற
பலாப்பழத்தினையும், வாழைப் பழத்தினையும், மாங்கனியையும் பிழிந்தெடுத்து
வடிகட்டப்படுகின்றன. அவ்வாறு வடிகட்டப்பட்ட தெளிந்த சாறுடன் தேனையும்
கலந்து கள் தயாரித்தனர். இதனை,

⁷² குறிஞ். 186-191

⁷³ சீ வக. பது. இல. 1191

“வருக்கையின் பழம் வாழையின் கனி
திருக்கொள் மாங்கனி தெளிந்த தேறலின்
கருப்புச் சாற்றொடு கலந்து கை செய்து
புரித்த தெங்கிள நீரும் பூரிப்பார்”⁷⁴

என சீவகசிந்தாமணி எடுத்துரைக்கின்றது.

சிவந்த தோலுடன் கூடிய செவ்வாழையின் கனிகள் மற்றும்
மாம்பழத்தின் கனிகளிலிருந்தும், நெருக்கமான சுளைகளையுடைய
பலாமரத்தின் கனிகளில் இருந்தும் தேன் வழிகிறது என்பதனை,

“செம்புறக்கனி வாழையும் தேன்சொரி
கொம்பு றப்பழுத்திட்டன கோழரை
வம்பு றக்கனி மாத்தொடு வார்சுளை
பைம்பு றப்பல விற்றொரு பால் எலாம்”⁷⁵

என்னும் பாடலடிகள் சுட்டுகின்றன. இந்தக் கருத்து குறிஞ்சிப்பாட்டு
பாடலுக்கு ஏற்றவாறு அமையும்.

மலைநாட்டுத்தலைவன் பலாப்பழத்திலிருந்து பிழிந்தெடுத்த மதுவினைச்
சுற்றத்தாருடன் உண்டு மகிழ்ந்தான் என்ற தகவலை,

“முன்றில் நீடிய முழவு உறழ் பலவில்
பிழி மகிழ் உவகையன், கிளையொடு கலி”⁷⁶

என அகநானூறு உறுதிப்படுத்துகிறது.

⁷⁴ சீவக. 2402.

⁷⁵ சீவக. 869.

⁷⁶ அகம் 172: 11-12.

குறவன் பலாப்பழத்தின் சுளையிலிருந்து பிழிந்தெடுத்த இனிமையான தேறலை இளைய வீரர்களுக்குக் கொடுத்து குடித்தான். என்பதை,

“தீம்பழப் பலவின் சுளை, விளை, தேறல்
வீளை அம்பின் இளையரொடு மாந்தி”⁷⁷

என்ற பாடல் வரிகள் தெளிவுபடுத்துகின்றது.

இக்கருத்தினைச் சீவக சிந்தாமணியில் பலாமரத்தின் பழுத்த கனியின் சுளையிலிருந்து தேன் ஒழுகுகின்றன. அந்தப் பலாமரத்தின் நிழலில் சீவகன் நின்றான் என்பதனை,

“வழிந்து தேன் வார்ந்து சோரும் வருக்கையின் நிழல் சேர்ந்தான்”⁷⁸

என்ற பாடல்வரி விளக்கம் தருகின்றது.

தலைவன் காதற்பரத்தையின் வீட்டிற்கு கூடி மகிழ்வதற்காக செல்கின்றான். அங்கு மகிழ்ச்சியை உண்டாக்குவதற்காக பழத்தேனால் உருவாக்கப்பட்ட தேறலை உண்ணாமல், காதற் பரத்தையுடன் கூடி மகிழ்வதையே விரும்பினான். இதனை,

“மகிழ களிப்பட்ட தேன் தேறல் மாற்றி
குருதி துடையாக்குறுகி, மரு(வ) இனியர்”⁷⁹

என்ற பாடல்வரிகள் உணர்த்துகின்றன.

குறிஞ்சி நில மக்கள் சக்கையிலிருந்து மதுவைப் பிழிந்து எடுத்து அந்தக் கோதலை எறியும் பொழுது அதிலிருந்து மதுச்சேறு ஒழுகுகின்றது. என்பதனை,

⁷⁷ அகம் 182: 3-4

⁷⁸ சீவ. 2720.

⁷⁹ பரி. 116

“நறவுப்பிழிந்து இட்ட கோதுடைச் சிதறல்”⁸⁰

என்ற புறநூற்றுப் பாடல் அடி புலப்படுத்துகின்றது.

சங்க இலக்கியத்தில் கனியால் வரக்கூடிய தேறல் என்ற பெயரானது அகநானூறு, குறிஞ்சிப்பாட்டு, பரிபாடல், புறநானூறு போன்ற இலக்கியத்தில் இடம் பெற்றுள்ளது.

வண்டு மூசு தேறல்

சோழர்கரிகால் பெருவளத்தான் விடியற்காலையில் அதிகமான கள்ளினை உண்டான். அந்தக் கள்ளின் மணம் வீசுவதனால் வண்டுகள் எப்பொழுதும் அவனை மொய்த்துக் கொண்டிருக்கின்றன. இதனை,

“மாலை அன்னது ஓர் புன்மையும்காலைக்
கண்டோர் மருளும் வண்டு சூழ் நிலையும்
கனவு என மருண்ட என் நெஞ்சு ஏமாப்ப
வல் அஞர் பொத்திய மனம் மகிழ் சிறப்ப”⁸¹

என்னும் பாடலடிகளால் அறியலாம்.

யவனர்கள் வண்டுகள் மொய்க்கும் கள்ளைப் பருகுகின்றனர். அது வண்டு மூசு தேறல் என்று கூறப்பெறுகிறது. இதனை,

“தேறல் அரும் கடு துப்பின்
விறல் விளங்கிய விழுச் சூர்ப்பின்”⁸²

என்ற பாடலடிகள் சுட்டுகின்றது.

⁸⁰ புறம் 114: 4.

⁸¹ பொரு. 96-99

⁸² மது: 33-34.

மேலும் இக்கருத்தினை சீவக சிந்தாமணியில் சீவகன் வண்டுகள் மொய்க்க கூடிய மலர்த்தேனையும் (தேறலை) ஆரவாரத்துடன் கள்ளையும் குடித்து மகிழ்ந்தான். என்பதனை,

“வண்டுபடு தேறல் நறவாய் விடொடு பருகிக்”⁸³

என்ற பாடல் வழி அறியலாம்.

வேடர்கள் வண்டுகள் இடைவிடாமல் மொய்த்துக் கொண்டிருக்கின்ற மதுவை நிறையப் பருகினார் என்ற தகவலை

“வண்டு மூசு அறா நறவம் ஆர்ந்து அவர்”⁸⁴

என்ற பாடல்வரி புலப்படுத்துகிறது.

ஆர்க்காடு என்னும் பேரூரில் கள் அதிகமாக இருக்கின்றன. அந்தக் கள்ளையுடைய குடங்களில் வண்டினங்கள் இடைவிடாமல் மொய்த்துக் கொண்டே இருக்கின்றது. என்பதனை,

“கொடி நுடங்கு மறுகின் ஆர்க்காட்டு ஆங்கண்
கள்ளுடைத் தடவில் புள் ஒலித்து ஓவாத்”⁸⁵

என்ற பாடல் வரிகள் இயம்புகின்றது.

குறிஞ்சி நில மக்கள் தங்களுக்குக் கிடைத்த மாம்பழம், பலாப்பழம் இவற்றுடன் தேனையும், பிசினையும் கலந்து மூங்கில் குழாயில் அடைத்து மண்ணில் புதைத்து வைத்தனர். பல நாட்கள் சென்றதால் அக்கள்ளானது மிகுந்த மயக்கத்தையும், வேகத்தையும் உடையதாக இருந்தது. அந்தக் கள்ளினை வண்டுகள் மொய்த்தன என்ற செய்தி,

⁸³ சீவ. 592.

⁸⁴ சீவக. 418.

⁸⁵ நற். 227: 7.

“..... முன்றில்
தேன் தேர் சுவைய, திரள் அரைமாஅத்து
கோடைக்கு ஊழ்த்த, கமழ்நறுந்தீம்கனி
பயிர்ப்புறப் பலவின் எதிர்ச்சுளை அளைஇ
இறாலொடு கலந்த, வண்டு மூசு, அரியல்”⁸⁶

என்னும் பாடலடிகள்எடுத்துரைக்கின்றன.

பேகன் வண்டுகள் மொய்க்கக் கூடிய கள்ளினைப் பிறருக்குக் கொடுத்து
உதவும் தன்மை உடையவன் என்ற தகவலை,

“வண்டு படு நறவின் வண் மகிழ்ப்பேகன்
கொண்டல் மாமலை நாறி”⁸⁷

என்பதிலிருந்து அறியமுடிகின்றது.

வண்டுகள் ஆர்ப்பரித்த தேறலைச் சுற்றத்தார்கள் உண்ண மறந்தனர்.
இதனை

“சூரும்பு ஆர் தேறல் சுற்றம் மறப்ப”⁸⁸

என்று புறநானூறு பதிவு செய்துள்ளது.

வண்டுகள் மொய்க்கக் கூடிய கள்ளினை மண்டை என்னும் உண்கலம்
நிறையுமாறு அடைத்து வைத்திருந்தனர். என்பதை,

“வண்டுபடு நறவின் தண்டா மண்டையொடு”⁸⁹

என்ற பாடல் வரி சுட்டுகின்றது.

⁸⁶ அகம் 348: 1-5.

⁸⁷ அகம் 262: 16-17

⁸⁸ புறம் 65: 3.

⁸⁹ புறம் 261: 2

வலிமையுடைய மக்கள் வண்டுகள் மொய்க்கக் கூடிய கள்ளினை உண்டு
மகிழ்ந்தனர், என்பதனை

“முடலை யாக்கை முழுவலி மாக்கள்
வண்டு மூசு தேறல் மாந்தி மகிழ் சிறந்து”⁹⁰

என்னும் பாலடிகள் புலப்படுத்துகின்றன.

சங்க இலக்கியத்தில் ‘வண்டு மூசு தேறல்’ என்ற பெயரானது
புறநானூறு, பொருநராற்றுப்படை, மதுரைக்காஞ்சி, நற்றிணை, அகநானூறு,
நெடுநல்வாடை, பரிபாடல் ஆகிய இலக்கியங்களில் இப்பெயர் இடம்
பெற்றுள்ளது.

தினைக்கள்

சங்ககால மக்கள் தினை அரிசியைப் பயன்படுத்தி கள் தயாரித்தனர்.
தற்காலத்திலும் தினைக்கள் தயாரிக்கும் பழக்கம் மக்களிடம் இருந்து வருகிறது.

முல்லை நிலத்து மறவர்கள் தினை அரிசியைக் காய்ச்சி வடிகட்டி
பதப்படுத்தி தினைக் கள்ளினைத் தயாரித்தனர். என்பதனை,

“தினைக்கள் உண்ட தெறிகோல் மறவர்”⁹¹

என்ற அகநானூற்று பாடல் வரி உணர்த்துகின்றது.

சங்க இலக்கியத்தில் ‘தினைக்கள்’ என்ற பெயரானது அகநானூற்றில்
மட்டும் சுட்டிக்காட்டப்பட்டுள்ளது.

⁹⁰ நெடு 32-33

⁹¹ அகம் 284: 8.

பூக்கமழ் தேறல்

தலைவியின் உறவினர்கள் பூவரும்புகளில் இருந்து வரும் தேனினால்
ஆன கள்ளினை உண்டனர். என்பதை,

“..... நாடன்
மணம் கமழ் வியன் மார்பு அணங்கிய செல்லல்”⁹²

என அகநானூறு எடுத்துரைக்கின்றது.

மேலும் இக்கருத்தினை சீவக சிந்தாமணியில் தக்க நாட்டில் பூவில்
இருந்து வரக் கூடிய தேனில் இருந்து கள் தயாரித்தனர். என்பதனை,

“பூங்கள் பொற்குடமும் நிறைந்து ஈண்டிய”⁹³

என்ற பாடல் வரி சுட்டுகின்றது.

பாலை நிலை தலைவிக்கு திருமணம் நடந்தது. அதனால் அவளுடைய
தாய் தந்தையர் மலர் அரும்புகளிலிருந்து விளைந்த கள்ளின் தெளிவை நிறைய
உண்டனர். இதனை,

“நனைவினை நறவின் தேறல் மாந்தி
புனை வினை நல்இல் தருமணல் குவைஇ
பொம்மல் ஓதி எம்மகள் மணன் என”⁹⁴

என அகநானூறு நவில்கிறது.

⁹² அகம் 22.

⁹³ சீவக. 1197 2.

⁹⁴ அகம் 221 1-3.

சோழன் கரிகால் பெருவளத்தான் பெறுவதற்கரிய பொற்கிண்ணத்தில்
குங்குமப் பூவின் இனிய மணம் வீசுகின்ற தேறலை (கள்ளை) நாள் தோறும்
குடித்து மகிழ்ந்தான். இதனை,

“பூக்கமழ் தேறல் வாக்குபு தரத்தர
வைகல் வைகல் கைகவி பருகி”⁹⁵

என பொருநராற்றுப்படை குறிப்பிடுகிறது.

சேரலாதன் சுற்றத்தாருக்கு வெண்ணெல் அரிசியால் சமைக்கப்பட்ட
வெண்சோற்றினையும், தென்னை, பனை, ஈந்து முதலிய பூக்களின்
அரும்புகளில் இருந்து எடுக்கப்பட்ட கள்ளினையும் உண்ணக் கொடுத்தான்.
என்பதனை,

“மை ஊன் பெய்த வெண்ணெல் வெண்சோறு
நனை அமை கள்ளின் தேறலொடு மாந்தி”⁹⁶

என்ற பதிற்றுப்பத்து பாடல் வழியாக அறியலாம்.

நெய்தல் நில மக்களும், உழவர்களும் சேற்றுக் குழம்பினை வாரி எறிந்து
சண்டையிடுகின்றனர். இதனைப் பார்த்த மருத நிலத்து முதியவர் இருவர்
சண்டையினையும் விலக்கி நீண்ட நாளாக வைத்த மருதப் பூவின் சாறினால்
தயாரிக்கப்பட்ட கள்ளினை நுளையர்க்குக் குடிக்கக் கொடுத்து மகிழ்ச்சி
அடையச் செய்தார். இதனை,

⁹⁵ பொரு. 157.

⁹⁶ பதி. 12: 17-18.

“கழனி உழவரொடு மாறு எதிர்ந்து மயங்கி
இருஞ்சேற்று அள்ளல் எறி செருக்கண்டு
நரை மூதாளர் கைபிணி விடுத்து
நனைமுதிர் தேறல் நுளையர்க்கு ஈயும்”⁹⁷

என்னும் பாடலடிகள் எடுத்துரைக்கின்றன.

போருக்கு செல்லக் கூடிய மறவனுக்கு மருதப் பூக்களிட்டு புளிக்க
வைத்து, நாரால் வடிக்கட்டிய நறவினைக் (கள்) குடிக்கக் கொடுத்தனர். என்ற
தகவலை,

“கோள் இவண் வேண்டேம் புரவே நார் அரி”⁹⁸

என்ற புறநானூற்று வரி பதிவு செய்துள்ளது.

மருத நிலத்து ஊர்களில் விழாக்கள் இல்லாமல் இருந்தாலும் உழவர்கள்
ஒளி வீசக்கூடிய கலங்களில் பெரிய கொடிற்று மீன் கலந்த உணவையும்,
அதனுடன் இஞ்சிப்பூவின் மணம் வீசக்கூடிய கள்ளையும் அதிகமாக விரும்பிக்
குடித்தனர். இதனை,

“இருங்கொடிற்று மிசையொடு பூங்கா வைகுந்து
கரும்பன் ஊரன் துணையேம் பெரும்
.....
கனற்றக் கொண்ட நறவு என்னும்”⁹⁹

என்னும் பாடலடிகள் உணர்த்துகின்றன.

⁹⁷ அகம் 366 8-11.

⁹⁸ புறம் 278: 5.

⁹⁹ புறம் 384: 9-13.

மறவர்களுக்கு குடிக்கக் கொடுத்த கள்ளுடன் (நறவம்) நரந்தம்
கலந்ததால் அது கலங்கலுடன் காணப்பட்டது. என்பதனை,

“வேந்தற்கு ஏந்திய தீம் தண் நறவம்
யாம் தனக்கு உறுமுறை வளாவ, விலக்கி”¹⁰⁰

என்னும் பாடலடிகள் உணர்த்துகின்றன.

காஞ்சித் திணையில் உள்ள மக்கள் தும்பை மலர்களைச் சேர்த்து கள்
தயாரித்தனர். இச்செய்தி

“உண்போன் தான் நறுங்கள்ளின் இடச்சில”¹⁰¹

என்ற பாடல் வரி சுட்டுகிறது.

வாட்டாற்று எழினியாதன் தன்னைத் தேடி வரும் இரவலர்களுக்கு
பூக்களால் செய்யப்பட்ட கள்ளினைக் குடிக்கக் கொடுத்தனர். இதனை

“வள நனையின் மட்டு என்கோ”¹⁰²

எனப் புறநானூறு கூறுகிறது.

சீவகன் அழகிய பூக்களால் செய்யப்பட்ட மதுவினை உண்டான். இந்தக்
கருத்து புறநானூற்றுப் பாடலுக்கு ஏற்றதாக அமையும் என்பதனை,

“அழவம் பூநறவு ஆர்ந்தழல் ஊர்தரச்”¹⁰³

என்ற பாடல் வரி தெரிவிக்கின்றது.

¹⁰⁰ புறம் 292: 1-2.

¹⁰¹ புறம் 347: 1.

¹⁰² புறம் 396: 16.

¹⁰³ சீவக. 938.

சங்க இலக்கியத்தில் “பூக்கமழ் தேறல்” என்ற பெயரானது அகநானூறு, பொருநர் ஆற்றுப்படை, பதிற்றுப்பத்து, புறநானூறு போன்ற இலக்கியத்தில் இடம் பெற்றுள்ளது.

மணங்கமழ் தேறல்

வறுமையில் வாடிய இரவலர்களுக்குப் பொன்னால் செய்யப்பட்ட கிண்ணத்தில் மணங்கமழும் தேறலைக் குடிக்கக் கொடுத்தனர் என்ற புறநானூற்றுச் செய்தியை,

“மணிக்கலன் நிறைந்த மணம் நாறு தேறல்
பாம்புரித்தன்ன வான் பூங் கலிங்கமொடு”¹⁰⁴

என்ற பாடல் வரிகள் உணர்த்துகிறது.

மேலும் இக்கருத்தினைச் சீவக சிந்தாமணியில் சுரமஞ்சரி மணம் வீசுகின்ற தேறலையும், பிறகு, மதுவையும் துளி துளியாகப் பருகினாள் என்பதனை,

“வானார் கமழ் மதுவும் சாந்தும் ஏந்தி
மதுத்துளித்து”¹⁰⁵

என்னும் பாடலடிகள் இயம்புகின்றன.

வண்டுகளும், தும்பிகளும் வந்து மொய்க்கின்ற மாலையில் உள்ள மணங்கமழ்கின்ற தேன் வழிந்து நனைகின்றது. இதனை,

¹⁰⁴ புறம் 397: 14-15

¹⁰⁵ சீவக. 2065.

“கனைக்கும் சுரும்பார் மாவைக் கமழ் மதுவும் தேனும்”¹⁰⁶

என்ற பாடல் வரி சுட்டுகின்றது.

ஒளி பொருந்திய அணிகலன்களை அணிந்த பெண்கள் பொன்வள்ளத்தில் வைத்த மணம் பொருந்திய தேறலை உண்டு மகிழ்ந்தனர். இதனை,

“இலங்கு இழை மகளிர் பொலங்கலத்து ஏந்திய
மணங்கமழ் தேறல் மடுப்ப நாளும்
மகிழ்ந்து, இனிது உறைமதி பெரும்!”¹⁰⁷

எனப் பதிவு செய்துள்ளது.

பரதவர் இரவு நேரத்தில் கடலில் சென்று பிடித்த மீன்களைக் கடற்கரைச் சோலையில் குவித்து விட்டு, தேன் மணம் வீசக் கூடிய கள்ளினைச் சுற்றத்தார்களுடன் சேர்ந்து உண்டனர் என்பதனை,

“கடல் மீன் தந்து, கானற் குவைஇ
ஓங்கு இரும்புன்னை வரி நிழல் இருந்து
தேம் கமழ் தேறல் கிளையொடு மாந்தி”¹⁰⁸

என நற்றினை பகர்கிறது.

“கோசரது நெய்தலங் கானலில் எப்பொழுதும்
கள்ளின் மணம் வீசியது. இதனை
இளங்கள் கமழும் நெய்தல் அம் செறுவின்”¹⁰⁹

என்ற பாடல் வரி இயம்புகின்றது.

¹⁰⁶ சீவக. 2194.

¹⁰⁷ மது. 779-781.

¹⁰⁸ நற். 388 8.

¹⁰⁹ அகம் 113: 6.

நெய்தல் நிலம் கள்ளின் மணம் வீசுகின்ற கடற்கரைச் சோலையை
உடையது என்பதனை,

“மாக் கழி மலர்ந்த நெய்தலானும்
கள் நாறும்மே, கானல் அம் தொண்டி”¹¹⁰

என்ற பாடல் வரிகள் சுட்டுகின்றது.

நெய்தல் நிலத்தில் செருந்தி மொட்டுக்கள் விரியும் போது கள்ளின்
மணம் வீசுகின்றது. என்பதனைக்

“கனைத்த நெய்தற்கண் போல் மாமலர்
நனைத்த செருந்திப் போது வாய் அவிழ்
மாலை மணி இதழ் கூம்ப, காலை
கள்நாறு காவியொடு தண்ணென மலரும்”¹¹¹

என்ற அகநானூற்று பாடல்வரி உணர்த்துகின்றது.

பாண்டியன் தலையாலனங்கானத்துச் செருவென்ற நெடுஞ்செழியனை
மாங்குடிகிழார் அழகிய வளையல் அணிந்த மகளிர் பொற்கலத்தில் வைத்துக்
கொடுத்த மணம் வீசக் கூடிய தேறலைக் குடிக்கக் கொடுத்து மகிழ்ச் செய்தனர்.
இதனை,

“ஒண்டொடி மகளிர் பொலங்கலத்து ஏந்திய
தண்கமழ் தேறல் மடுப்ப, மகிழ் சிறந்து”¹¹²

என்னும் பாடலடி சுட்டுகின்றன.

¹¹⁰ புறம் 48: 3-4

¹¹¹ அகம் 150: 8-11

¹¹² புறம் 21: 31,32.

“..... பொன்செய்

தண் நறுந்தேறல் வள்ளத்து

உடன் ஒக்க உவந்து நீயே

உண்ணுத், தோழி! என்றாள்”¹¹³

ஒளிபொருந்திய நெற்றியுடைய பெண் ஒருத்தி பொன்னால் செய்யப்பட்ட கிண்ணத்தில் மணம் வீசக் கூடிய தேறலைக் கொண்டு வந்தாள். அந்தத் தேறலைத் தன் தோழியுடன் சேர்ந்து குடித்து மகிழ்ந்தாள். சங்க காலத்தில் பெண்களும் கள் குடித்து மகிழ்ந்த செய்தியை நாம் அறிய முடிகிறது. இந்தக் கருத்து புறநானூறு பாடலுக்கு ஏற்றவாறு அமையும்.

காட்டில் செழித்து வளர்ந்துள்ள ஊகம் புல்லின் மலர்கள் கள்ளின் மணம் வீசுவதை

“கான ஊகின் கழன்றுகு முதுவீ

அரியல் வான்குழல் சுரியல் தங்க”¹¹⁴

என்றது புறம்.

சோழன் குளமுற்றத்துத் துஞ்சிய கிள்ளி வளவன் தன்னைத் தேடிவரும் இரவலர்க்குப் பொன்னால் செய்யப்பட்ட கிண்ணத்தில் மணங்கமழும் தேறலைக் குடிக்கக் கொடுத்தனர். இதனை,

“மணிக்கலன் நிறைந்த மணம் நாறு தேறல்”¹¹⁵

என்ற பதிவு காணப்படுகின்றது.

¹¹³ கம் 971: 6-9

¹¹⁴ புறம் 307: 5-6

¹¹⁵ புறம் 397: 14.

எழினி என்ற மன்னன் தேனைப் பிழிந்து எடுத்து செய்யப்பட்ட மணங்
கமழ்கின்ற தேறலை உண்டு மகிழ்ந்தான் என்ற செய்தியை

“தேம்பிழி நறுங்கள் மகிழின், முனை கடந்து”¹¹⁶

என்று குறிப்பிட்டுள்ளது.

அன்பான மக்கள் விரிந்த மலர்களில் இருந்து வடியும் (மது) தேனால்
மரங்கள் நனையுமாறு இருக்கின்ற மரத்து அடியில் அமர்வதை விரும்பினர்.
இதனை,

“விரிமலர் மதுவின் மரம் நனைகுன்றத்து”¹¹⁷

என்ற பரிபாடல் வரி இயம்புகிறது.

பெரிய மலர்களையுடைய பகன்றைக் கொடி, பெரிய மலர்களைக்
கொண்டது. இது பனிக்காலத்தில் மலர்கின்றன. இந்த பகன்றை மலர்களில்
உள்ள தேன் கள்ளின் மணம் வீசுகின்றது. அதனால் இந்தப் பூவினை
இல்லத்தார்கள் தலையில் சூட விரும்பமாட்டார்கள். இதனை,

“பேரிலைப் பகன்றைப் பொதியவிழ் வான்பூ

இன்கடுங்கள்ளின் மணம் இல கமழும்

புண்கண் மாலையும் புலம்பும்”¹¹⁸

என்னும் குறுந்தொகை பாடலடிகள் நவில்கின்றன.

¹¹⁶ அகம் 105: 14.

¹¹⁷ பரி. 17.

¹¹⁸ குறுந். 330: 4-6.

மணம் கமழுகின்ற கள்ளினை உடையது. பொறையாறு என்னும் ஊர்
என்பதனைக்,

“நறவு மகிழ் இருக்கை நல்தேர்ப் பெரியன்
கள் கமழ் பொறையாறு அன்னஎன்”¹¹⁹

என்ற பாடல் வரிகள் சுட்டுகின்றது.

மேலும் இக்கருத்தினை சிலம்பதிகாரத்தில் சோழனுக்கு தனது
இயற்கைப் பெருவளத்தைக் காட்டுவதற்காக திருமகள் புகார் நகரத்தில் வந்து
தங்கினாள். அந்தத் திருமகளைத் தேடிச் செல்லும் வழியெல்லாம் கள்ளின்
மணம் வீசுகின்றன. இச்செய்தியை,

“கள்ளக் கமலம் திரிதலும் உண்டுகொல்”¹²⁰

என்னும் சிலம்பதிகாரப் பாடல்வரி பகர்கின்றது.

சங்க இலக்கியத்தில் ‘மணங்கமழ் தேறல்’ என்ற பெயரானது புறநானூறு,
மதுரைக்காஞ்சி, நற்றிணை, அகநானூறு, பரிபாடல், குறுந்தொகை போன்ற
இலக்கியத்தில் சுட்டிக்காட்டப்பட்டுள்ளது.

கூட்டறியல்

களங்காய் கண்ணி நார்முடிச் சேரல் தன்னைத் தேடி வரும்
இரவலர்களுக்கும், கள் உண்பவர்களுக்கும் போதை அதிகமாக வரக்கூடாது
என்பதற்காகச் சிறிதளவு போதைப் பொருட்களை சேர்த்துக் கள் தயாரித்தனர்.
அதனுடன் பூவரும்பினை இட்டு பக்குவம் செய்யப்பட்ட கள்ளும், பழச்சாறினால்

¹¹⁹ நற். 131: 7-9.

¹²⁰ சிலம். 217.

தயாரிக்கப்பட்ட கள்ளும் உண்பவர்களை மேலும் மேலும் உண்ண வேண்டுமென்ற ஆசையை எழுப்புகின்றது. இதனை ‘வறிது கூட்டறியல்’ என்று அழைத்தனர். இதனை,

“வறிது கூட்டறியல் இரவலர்த் தடுப்ப
தான் தர உண்ட நனை நறவு மகிழ்ந்து”¹²¹

என்னும் பாடலடிகள் உணர்த்துகின்றன.

சங்க இலக்கியத்தில் ‘கூட்டறியல்’ என்ற பெயரானது பதிற்றுப்பத்து இலக்கியத்தில் மட்டும் இடம்பெற்றுள்ளது.

தொடரிக்கள் அல்லது விளைக்கள்

துடரிப்பழம் சங்ககால மக்கள் பயன்படுத்தி வந்த பழவகைகளுள் ஒன்றாகும். இதனை ‘ஈச்சம்பழம்’ அல்லது ‘குரங்குப்பழம்’ என்றும் கூறுவர்.

தொடரிக்கள் என்பது பாலுடன் தொடரிப்பழத்தையும், களாம்பழத்தையும் ஒன்றாகக் கலந்து பதப்படுத்தி தொடரிக்கள் தயாரிக்கப்பட்டது. இதனை,

“வள்ளத்து இடும்பால் உள்ளுறை தொடரியொடு
களவுப் புளியன்ன விளைகள்”¹²²

என்கிறது புறப்பாடல்

¹²¹ பதி. 40: 18-19.

¹²² புறம் 328: 7-8.

புளிப்புச் சுவையுடைய கள்ளினை உண்டதால் ஆடவரின் கண்கள் சிவந்து காணப்படுகிறது. அப்புளிப்புச் சுவை குறையாமல் இருப்பதற்காக களாம்பழத்தினையும், துடரிப்பழத்தினையும், கருநாவற் பழத்தினையும் உண்டச் செய்தியை,

“புளிப்புச்சுவை வேட்ட செங்கணாடவர்
தீம்புளிக் களவோடு துடரி முனையின்
மட்டறனல் யாற் றெக்க ரேறிக்
கருங்கனி நாவலிருந்துகொய் துண்ணும்”¹²³

எனப் புறநானூறு இயம்புகிறது.

சங்க இலக்கியத்தில் ‘தொடரிக்கள்’ அல்லது ‘விளைக்கள்’ என்ற பெயரானது புறநானூறு இலக்கியத்தில் மட்டும் சுட்டிக்காட்டப்பட்டுள்ளது.

கந்தாரம் தேறல்

சங்ககால மக்கள் பயன்படுத்தி வந்த பழவகைகளுள் காரைப்பழமும் ஒன்றாகும். முள்ளுடைய செடியில் தோன்றும். இது குறிஞ்சி நிலப் பகுதிகளில் மிகுதியாகக் காணப்படுகிறது. காரைப் பழம் பட்டாணிக் கடலை போன்ற வடிவம் உடையது.

காரைச் செடியில் உள்ள முதிர்ந்த காரைப்பழத்தினைப் பிழிந்து ‘கந்தாரம்’ என்ற மதுவினைத் தயாரித்துள்ளனர். இந்த கந்தாரம் என்ற தேறல் திராட்சைச் சாறு போல கரிய நிறமுடையது. இதனை

¹²³ தமிழர் உணவு, ப. 89.

“முட்காற் காரை முதுபழனேய்ப்பத்
தெறிப்ப விளைந்த தேங்கந்தாரம்”¹²⁴

எனப் புறநானூறு விளக்குகிறது.

சங்க இலக்கியத்தில் கந்தாரம் என்ற பெயரானது புறநானூற்றில் மட்டும்
இடம் பெற்றுள்ளது.

இளங்கள்

நெய்தல் நிலத்தில் உள்ள நெய்தல் மலர்கள் விரிந்து இருக்கும் பொழுது
இளங்களின் மணத்தைப் பரப்புகிறது என்பதனை

“..... நெய்தல்
விளையா இளங்கள் நாறப் பலவுடன்
பொதி அவிழ் தண்மலர் கண்டும்”¹²⁵

என்ற அகநானூற்று வரி சுட்டுகின்றன.

சங்க இலக்கியத்தில் ‘இளங்கள்’ என்ற பெயரானது அகநானூற்றில்
மட்டும் சுட்டிக்காட்டப்பட்டுள்ளது.

தென்னங்கள்

சங்ககால மக்கள் முதல் இக்கால மக்கள் வரை தென்னங்கள் எடுத்து
உண்ணும் பழக்கம் இன்றும் மக்களிடம் இருந்து வருகிறது.

¹²⁴ தமிழர் உணவு, ப. 88.

¹²⁵ அகம் 400: 21-23.

போருக்குச் செல்லக்கூடிய வீரர்கள் தென்னை மரத்தின் பாளையில் இருந்து வடித்து எடுக்கப்பட்ட கள்ளினை அதிகமாகக் குடித்து விட்டு சென்றனர். என்பதனை,

“அரியற் பெண்டிர் அல்கிற் கொண்ட
பகுவாய்ப் பாளைக்குவிமுலை கரந்த”¹²⁶

என்னும் பாடலடிகள் உணர்த்துகின்றன.

இக்கருத்தினை கம்பராமாயணத்தில் மருத நில பெண்கள் பாளைகளிலிருந்து வடியும் மதுவினைக் குடித்தனர். என்பதனை,

“பாளை தந்த மதுப்பருகி, பரு”¹²⁷

என்னும் பாடல் வரி இயம்புகிறது.

சீவிவிடப்பட்ட பாளையிலிருந்து வடியும் கள்ளினை மீன்கள் குடித்தது. இதனை,

“அரி தலைப் பாளைத் தேனும்”¹²⁸

என்கிறது கம்பராமாயணம்.

இக்கருத்தினை மணிமேகலையிலும் தென்னை மரத்தின் பாளையிலிருந்து தேறல்(கள்) உருவாகிறது என்ற செய்தியை,

¹²⁶ அகம் 157: 2-3.

¹²⁷ கம்ப. 55: 3.

¹²⁸ கம்ப. 40: 2.

“..... கொழுமடற் றெங்கின்
வினை பூந்தேறலின்”¹²⁹

என்ற பாடலடிகள் எடுத்துரைக்கின்றன.

காதலர்கள் இடைவிடாமல் பார்ப்பதற்காக பாகு தங்கிய இளங்கள்ளை
உண்டனர். அதனால் களிப்பு அதிகம் கொண்ட மக்கள் நல்ல செல்வத்தைத்
தருகின்ற ஊரில் ஒருவருக்கொருவர் நெருக்கமாக கூடி மகிழ்வதற்காகத்
தென்னங்களினைக் குடித்தனர்; என்பதனை,

“பாகர் இறை வாழை மது நுகர்வு, களிபரந்து
நாகரின் நல்வள வினை வயவு ஏறநளி புணர்மார்”¹³⁰

எனக் கூறும் பரிபாடல் பாடலிலிருந்து தென்னங்கள் உபயோகம்
பழந்தமிழகத்தில் இருந்ததை அறிந்து கொள்ளலாம்.

மேலும் இக்கருத்தினைத் திருக்குறளில் கள்ளின் மேல் விருப்பம்
கொண்டவர்கள் எப்பொழுதும் பகைவருக்கு அஞ்சாமல் எளிதில் பகைவரை
வெல்லும் ஆற்றல் உடையவர் என்பதனை,

“உட்கப் படாஅர் ஒளியிழப்பர்எஞ்ஞான்றும்
குட்காதல் கொண்டாழுகுவார்”¹³¹

என்ற குறள் வழி அறியலாம்.

சங்க இலக்கியத்தில் ‘தென்னங்கள்’ என்ற பெயரானது அகநானூறு,
பரிபாடல் போன்ற இலக்கியத்தில் சுட்டிக்காட்டப்பட்டுள்ளது.

¹²⁹ மணி. 98-99.

¹³⁰ பரி. 11: 66-68.

¹³¹ குறள் 921.

கரும்பால் வரும் தேறல்

மருத நில வயலில் விளைந்த முற்றிய கரும்பின் தண்டினைப் பிழிந்தெடுத்த சாறுடன் தேனையும், பாலையும் கலந்து பாகு காய்ச்சிக் கள் தயாரிக்கின்றனர். என்ற செய்தியை,

“இருங்கதிர் அலமரும் கழனிக் கரும்பின்
விளைகழை பிழிந்த அம்தீர் சேற்றொடு
பால் பெய் செந்நெல் பகுக்கும்”¹³²

என அகநானூறு உரைக்கிறது.

சங்க இலக்கியத்தில் கரும்பால் வரக்கூடிய தேறல் என்ற பெயரானது அகநானூற்றில் மட்டும் இடம்பெற்றுள்ளது.

தேக்கள் தேறலும், உற்பத்தி முறைகளும்

குறிஞ்சி நில மக்கள் தங்கள் தொழில்களில் ஒன்றான கள் உற்பத்தி செய்வதற்கு தேவைப்படும் மூலப்பொருட்களாக மூங்கில்குழாய், மூங்கிலரிசி, தேன் போன்றவற்றை பயன்படுத்தினர். என்பதனை, (அகம் 368 : 14, 15) (திரு. 195-197) (புறம் 129: 1, 3) (புறம் 392: 16, 17) (நற். 276: 9-11) (பதி. 81: 21-22) (மலை 462-463) (புறம் 115: 2, 4) (மலை 171-172) என்னும் சங்கப்பாடல் வரிகள் எடுத்துரைக்கின்றன. இந்தக் தேக்கள் தேறல் உற்பத்தி பற்றிய செய்தியினை முல்லை, மருதம், நெய்தல், பாலை ஆகிய திணைகளில் கூறப்படவில்லை.

¹³² அகம் 237 11-12.

தோப்பிக்கள் தேறலும், உற்பத்தி முறைகளும்

குறிஞ்சி நில மக்கள் தோப்பிக்கள்ளை உற்பத்தி செய்வதற்கு தேவைப்படும் மூலப்பொருட்களாக தோப்பி நெல்லரிசி, நீர் மற்றும் மூங்கில்குழாயும் பயன்படுத்தினர் என்பதனை (அகம் 352: 6, 10) என்ற பாடல் அடிகள் இயம்புகின்றன.

மருத நில மக்கள் கள்ளை உற்பத்தி செய்வதற்கு தேவைப்படும் மூலப்பொருட்களாக அரிசி கழுவிய நீரில் உள்ள காடியினை பயன்படுத்தி தோப்பிக் கள்ளினை உற்பத்தி செய்தனர். என்பதனை (புறம் 297:5-6) என்ற பாடல் அடிகள் மூலம் சுட்டிக்காட்டப்படுகின்றன.

பாலை நில மக்கள் கள்ளை உற்பத்தி செய்வதற்கு தேவைப்படும் மூலப்பொருளாக நெல்லரிசியைக் கூழாக்கி அதனைப் புளிக்க வைத்து கள்ளை உற்பத்தி செய்தனர். என்பதனை (அகம் 35, 9) (அகம் 265: 15, 16) என்ற சங்க பாடல் வரிகள் இயம்புகின்றன. ஆனால் முல்லை, நெய்தல் ஆகிய இரண்டு திணையிலும் தோப்பிக்கள்ளினைப் பற்றி கூறப்படவில்லை.

பெண்ணைப்பிழி (பனங்கள்) உற்பத்திமுறை

நெய்தல் நில மக்களும், மருத நில மக்களும், பனங்கள்ளை உற்பத்தி செய்வதற்கு தேவைப்படும் மூலப்பொருட்களாக பனைமரத்தின் பாளையைச் சீவி, அதிலிருந்து வடித்து எடுக்கப்பட்ட போதை தரும் பானத்துடன் மருதப் பூக்களையும் கலந்து பானங்களினை உற்பத்தி செய்தனர். இதனை (புறம் 297: 5, 6) (குறுந். 293: 1, 2) பாடல்கள் இயம்புகின்றன. ஆனால் இந்தப்

பனங்கள்ளினைப் பற்றி குறிஞ்சி, பாலை, முல்லைத்திணையில் சொல்லப்படவில்லை. சங்க இலக்கியத்தில் பனங்கள்ளிற் கு மணம் வீச்சுடிய மருதப் பூக்களைப் பயன்படுத்தினர். ஆனால் பனங்கள்ளிற் கு இனிப்பு சுவையூட்டக் கூடிய பொருட்கள் எதுவும் சேர்த்ததாக சங்க இலக்கியத்தில் சொல்லப்படவில்லை.

தேம்பிழி தேறல் உற்பத்திமுறை

குறிஞ்சிநில மக்கள் தேம்பிழி தேறலை உற்பத்தி செய்வதற்குத் தேவைப்படும் மூலப்பொருட்களாக தேன் பயன்படுத்தினர். என்பதனை அகநானூறும், குறிஞ்சிப்பாட்டும் (அகம் 118: 7), (குறி. 155) எடுத்துரைக்கின்றன.

கனியால் வரக்கூடிய தேறல் உற்பத்திமுறை

குறிஞ்சி நில மக்கள் கனியால் வரக்கூடிய தேறலை உற்பத்தி செய்வதற்குத் தேவைப்படும் மூலப்பொருட்களாக வாழைக்கனி, பலாவின் முற்றிய சளை மற்றும் மாமரத்தின் கனி போன்றவற்றைப் பிழிந்தெடுத்து கனியால் வரக்கூடிய தேறலை உற்பத்தி செய்தனர். (அகம் 2:2, 4) (குறி. 190) (அகம்: 172) (அகம் 182) (பரி 116) உணர்த்துகின்றன. மருதம், நெய்தல், பாலை, முல்லை போன்ற திணைகளில் கூறப்படவில்லை.

தினைக்கள் உற்பத்திமுறை

முல்லை நில மக்கள் தினைக்கள்ளினை உற்பத்தி செய்வதற்காக தேவைப்படும் மூலப்பொருட்களாக திணை அரிசியைப் பயன்படுத்தினர். இந்த திணை அரிசியைக் காய்ச்சி வடிகட்டி பதப்படுத்தி தினைக் கள்ளினை உற்பத்தி

செய்தனர். என்பதனை அகநானூற்றுப் பாடல் (284: 8) வரிகள் இயம்புகின்றது. ஆனால் குறிஞ்சி, மருதம், நெய்தல், பாலை ஆகிய திணைகளில் திணைக்கள் உற்பத்தி பற்றி எடுத்துரைக்கவில்லை.

பூக்கமழ் தேறலும், உற்பத்தி முறைகளும்

குறிஞ்சி நில மக்கள் பூக்கமழ் தேறல் உற்பத்தி செய்வதற்குத் தேவைப்படும் மூலப்பொருட்களான பூவரும்புகளில் இருந்து வரும் தேன் மற்றும் தென்னை, பனை, ஈந்து முதலிய பூக்களில் இருந்து எடுக்கப்பட்ட கள் போன்றவற்றை பயன்படுத்தி உற்பத்தி செய்தனர். இதனை (அகம் 22) (பதி. 12: 17, 18) என்ற பாடல் மூலம் அறியப்படுகின்றன.

மருத நில மக்கள் பூக்கமழ் தேறலை உற்பத்தி செய்வதற்கு தேவைப்படும் மூலப்பொருட்களாக நாரால் வடிகட்டிய தேறலைப்புளிக்க வைத்து அதனுடன் மருத பூக்களையும் இஞ்சிப் பூக்களையும் கலந்து பூக்கமழ் தேறல் உற்பத்தி செய்தனர். என்பதனை சங்கப்பாடல் அடிகள் புறநானூறு (384:9-10) புறநானூறு (278:5) வழி அறியலாம்.

நெய்தல் நில மக்கள் தும்பை மலர்களைச் சேர்த்து பூக்கமழ் தேறலை உற்பத்தி செய்தனர். என்பதனை (புறம் 347:1) பாடலடி உணர்த்துகின்றன.

பாலை நில மக்கள் மலர் அரும்புகளில் இருந்து வரும் தேனினைப் பயன்படுத்தி கள்ளினை உற்பத்தி செய்தனர் என்பதனை அகநானூற்று பாடல் (அகம். 221: 1, 3) வழி அறியலாம். ஆனால் முல்லைத்திணையில் ‘பூக்கமழ்’ தேறல் உற்பத்தி பற்றி கூறப்படவில்லை.

கூட்டறியல் உற்பத்தி செய்யும் முறைகள்

குறிஞ்சி நில மக்கள் கூட்டறியலை உற்பத்தி செய்வதற்கு தேவைப்படும் மூலப்பொருட்களான பழச்சாறு, பூஅரும்பு, வேறு சில போதைப் பொருட்கள் போன்றவற்றைப் பயன்படுத்தி ‘கூட்டறியலை’ உற்பத்தி செய்தனர். இதனை (பதி. 40: 18, 19) என்னும் பாடலடிகள் உணர்த்துகின்றன. இந்த கூட்டறியல் பற்றிய செய்தியினை முல்லை, மருதம், நெய்தல், பாலை ஆகிய திணைகளில் எடுத்துரைக்கவில்லை.

மணங்கமழ் தேறல் உற்பத்திமுறை

மருத, நெய்தல், முல்லை ஆகிய திணைகளில் உள்ள மக்கள் மணங்கமழ் தேறலை உற்பத்தி செய்வதற்கு தேவைப்படும் மூலப்பொருட்களாக இஞ்சிபூ, நரந்தம் (நறவம்) தேன், பகன்றை மலர்களில் உள்ள தேன், ஊகம்புல், கள்ளின் மணம் வீசக்கூடிய செருந்தி மொட்டு, தும்பைமலர் போன்றவற்றை பயன்படுத்தி மணங்கமழ் தேறலை உற்பத்தி செய்தனர். இதனை, (புறம் 384: 9, 10) (புறம் 292: 1, 2) (புறம் 347: 1) (அகம் 150: 11) (புறம் 397: 14) (அகம் 115: 4) (பரி. 17) என்ற சங்கப்பாடல் வரிகள் எடுத்துரைக்கின்றன. இந்தச் செய்தியினை பாலை, மருதம் ஆகிய இரண்டு திணையிலும் மணங்கமழ் தேறலைப் பற்றி கூறப்படவில்லை.

தொடரிக்கள் அல்லது விளைக்கள் உற்பத்திமுறை

குறிஞ்சி நில மக்கள் தொடரிக்கள் உற்பத்தி செய்வதற்குத் தேவைப்படும் மூலப்பொருட்களாக தொடரிப்பழத்தையும், களாம்பழத்தையும் பயன்படுத்தினர். என்பதனை சங்கப்பாடல் அடிகள் (புறம் 328:7-8) (புற:177:8-11) எடுத்துரைக்கின்றன. இந்தச் செய்தியினை மருதம், நெய்தல், பாலை, முல்லை ஆகிய நான்கு திணைகளிலும் தொடரிக்கள் பற்றி கூறப்படவில்லை.

கந்தாரம் தேறல் உற்பத்தி முறை

குறிஞ்சி நில மக்கள் கந்தாரம் தேறல் உற்பத்தி செய்வதற்குத் தேவைப்படும் மூலப்பொருட்களாக காரைப்பழத்தினை பயன்படுத்தினர். இதனை (புறம் : 258) என்ற சங்கப் பாடல்வரிகள் எடுத்துரைக்கின்றன. இந்தத் தகவலை முல்லை, மருதம், நெய்தல், பாலை ஆகிய நான்கு திணைகளிலும் கந்தாரம் தேறல் பற்றி கூறப்படவில்லை.

தென்னங்கள் உற்பத்தி முறை

பாலை நில மக்கள் தென்னங்கள்ளை உற்பத்தி செய்வதற்குத் தேவைப்படும் மூலப்பொருட்களாக தென்னை மரத்தின் பாலையினை பயன்படுத்தினர் என்பதனை (அகம் 157:2-3) (பரி 11-66-68) என்ற சங்கப்பாடல்வரிகள் எடுத்துரைக்கின்றன. ஆனால் குறிஞ்சி, முல்லை, மருதம், நெய்தல் போன்ற திணையில் தென்னங்கள் பற்றி கூறப்படவில்லை.

கரும்பினால் வரும் தேறல் உற்பத்தி முறை

மருத நில மக்கள் கரும்பினால் வரும் தேறல் உற்பத்தி செய்வதற்குத் தேவைப்படும் மூலப்பொருட்களாக கரும்பையும், தேனையும், பாலையும் பயன்படுத்தினர் என்பதனை சங்க பாடல் அடிகள் (அகம் 231: 12-13) எடுத்துரைக்கின்றன. ஆனால் குறிஞ்சி, முல்லை, நெய்தல், பாலை ஆகிய நான்கு திணைகளிலும் கரும்பினால் வரும் தேறல் உற்பத்தி முறைப் பற்றி சொல்லப்படவில்லை.

சங்க இலக்கியத்தில் தேறல் பெயர்	தேறல் எதனால் செய்யப்பட்டது	பெயர்க்காரணம்
தேக்கள் தேறல்	மூங்கில் குழாயில் மூங்கிலரிசியையும், தேனையும் கலந்து செய்யப்பட்டதால் 'தேக்கள்' தேறல் தயாரித்தனர்.	பழுனிய தீம்பிழி தேக்கள் தேறல், நாட்படு தேறல், பழுனியநறவு
தோப்பிக்கள்	தோப்பி நெல் அரிசியை கூழாக்கி அதனைப் புளிப்பேறும் படிச் செய்து கள் தயாரித்தனர்	இன்கடுங்கள், நனை முதிர் சாடி
பெண்ணைப்பிழி இரும்பனந்தீம்பிழி நார் அரி	பனையிலிருந்து பிழிந்தெடுத்து பனங்கள்ளினை தயாரித்தனர்	பனங்கள்
தேம்பிழி தேறல்	தேனினால் செய்யப்பட்டது தேம்பிழி தேறல்	தேம்பிழி தேறல், தேம்பிழி நறவின்
சுளைவிளை தேறல் (கனியால்வரக் கூடிய தேறல்)	மாமரத்தின் கனிகளிலிருந்தும், பலாப்பழத்தின் கனிகளிலிருந்தும் வரக்கூடிய தேனைப்பதப்படுத்தி செய்யப்பட்டது.	நறும்பழம், விளைந்த தேறல், சுளைவிளை தேறல் தீம்பழம்
வண்டுமூசு தேறல்	வண்டுகள் கள்ளினை மொய்த்ததினால் வண்டு மூசு தேறல்	வண்டுமூசு அரியல், வண்டுபடு நறவின், சுரும்பு ஆர் தேறல்
தினைக்கள்	தினை அரிசியை காய்ச்சி வடிகட்டி பதப்படுத்தி தினைக் கள்ளினை தயாரித்தனர்	தினைக்கள்
பூக்கமழ தேறல்	பூக்களின் அரும்புகளில் இருந்து கள்ளினை தயாரித்தனர்.	நனைவிளை நறவின் தேறல், நனை அமை கள், நனைமுதிர் தேறல், வள நனையின் மட்டு

சங்க இலக்கியத்தில் தேறல் பெயர்	தேறல் எதனால் செய்யப்பட்டது	பெயர்க்காரணம்
மணங்கமழ் தேறல்	சொருந்தி மொட்டுக் கள் விரியும் போது கள்ளின் மணம் வீசுகின்றது. தேறலை இரவலர்க்கு உண்ணக் கொடுக்கும் போது கள்ளின் மணம் வீசுகின்றது. இதனால் மணங்கமழ் தேறல் என்று அழைத்தனர்	கள்கமழ், மணம்நாறு, தேறல், தண் கமழ் தேறல்
கூட்டறியல்	பூவரும் பினை இட்டு பக்குவம் செய்யப்பட்ட கள்ளும், பழச் சாறினால் தயாரிக்கப்பட்ட கள்ளும் சேர்த்து கூட்டறியல் தயாரித்தனர்	வறிது கூட்டறியல்
தொடரிக்கள்	பாலுடன் தொடரி பழத்தையும், களாம் பழத்தையும் ஒன்றாகக் கலந்துபதப்படுத்தி செய்யப்பட்டது.	குரங்குப்பழம், ஈச்சம் பழம்
கந்தாரம்	காரைப்பழத்தினைப் பிழிந்து கந்தாரம் என்ற மதுவினைத் தயாரித்தனர்	தேம்கந்தாரம்
பகுவாய்ப்பாளை	தென்னை மரத்தின் பாளையில் இருந்து வடித்து எடுக்கப்பட்டது	தென்னங்கள்

கள் எடுக்கப்படும் மரங்கள்

பனை

பனை இனிப்பான வெல்லம், களைப்பு நீக்கப் பதநீர், களித்து ஆடக் 'கள்' என்றனர். பனைமரம் பாளையைச் சீவினால் 'கள்' ஊறும், ஆண், பெண் இருமரமும் 'கள்' தரும், பிப்ரவரி முதல் மே மாதம் வரை கள் எடுக்கக் கூடிய பருவ நிலை என்பர். ஒரு மரத்திலிருந்து இரண்டு லிட்டர் அளவு 'கள்' கிடைக்கும் நாளுக்கு ஒரு முறை 'கள்' இறக்கலாம். சில மரங்களில் காலை, மாலை இரு வேளையிலும் கள் இறக்கலாம்¹³³.

¹³³ தமிழர் உணவு, ப. 168

தென்னை

தென்னையிலும் பாளையைச் சீவிக் கள் சேகரிக்கப்படுகின்றது. பனையின் பாளையைச் சீவுவதுபோல் அல்ல தென்னையில் பாளையைச்சீவுவதில் வித்தியாசமாக இருக்கும் தென்னைமரம் ஆண்டு முழுவதும் கள் தரும். ஆதலால் கள் இறக்கும் உரிமம் ஆறு மாதத்திற்கு ஒரு தரம் புதுப்பிக்கப்பட்டது. முதல் பருவம் ஏப்ரல்-செப்டம்பர் அடுத்த பருவம் அக்டோபர்-மார்ச், தென்னங்கள் சேகரிப்பு நாளுக்கு ஒருமுறைதான்¹³⁴.

கூந்தல் பனை

பனைமர குடும்பத்தைச் சேர்ந்த பல வகை மரங்கள் நம்முடைய வீட்டுத்தோட்டங்களில் சமீபகாலமாக அலங்கரித்துக் கொண்டிருக்கின்றன. கூந்தல் பனையை உணவுத்தேவைக்காகவும் அழகுக்காகவும் வளர்த்து வருகின்றன.

பழங்குடி மக்களின் முக்கிய உணவாக கூந்தல் பனையிலிருந்து கிடைக்கும் 'கள்' பயன்படுகிறது. கூந்தல் பனையில் பூ தோன்றியதும் அந்தப் பூவை வெட்டிவிட்டால், அதிலிருந்து சுரக்கும் திரவமே பானமாகச் சேகரிக்கப்படுகிறது மயக்கம் உண்டாக்கும் ஆல்கஹாலின் அளவு இந்தக் கள்ளில் மிகக் குறைவு. ஊட்டச்சத்து மிக்க பானமாக இது உள்ளதால், பஞ்ச காலங்களில் பழங்குடி மக்களின் பசியைப்போக்கும் உணவாக இது இருந்துள்ளது. கூந்தல் பனையின் கள் எடுத்து, கூட்டமாக அமர்ந்து அருந்துவது பழங்குடிகளிடம் தொன்றுதொட்டு உள்ள ஒரு பழக்கம். ஒரு மரத்திலிருந்து நான்கு மாதங்களுக்குத் தொடர்ச்சியாகக் கள் கிடைக்கும். இந்தப் பனைநீரிலிருந்து வெல்லமும் தயாரிக்கப்படுகிறது.

¹³⁴ தமிழர் உணவு, ப. 169

கூந்தல் பனையில் கூந்தல் போன்ற ஒவ்வொரு பகுதியையும் மடித்து நன்றாக தேய்ப்பர். மேலிருந்து கீழ் என்ற முறையில் நன்றாக தேய்க்கும் பொழுது அதனுள்ளே நல்ல சூடு ஏற்படுகிறது. இவ்வாறு 16 நாட்கள் செய்கின்றனர். மேலும் அதனைப் பிளாஸ்டிக் சாக்கினால் மூடிவைக்கின்றனர். கூந்தல் பனையினது மூடிப்பகுதியை மொதுவாகச்சீவி விடும் போது அதிலிருந்து விழும் கள்ளை ஒரு பாளையை உறிபோல் கட்டி கள்ளை எடுக்கின்றனர். காலையில் எட்டு மணிக்குப் பாளையைச் சீவி வருகிறார்கள். பனை மரமானது ஏறுவதற்குக் கடினமான ஒன்று பனைமரத்தின் பாளை ஒலையினை போன்று தோற்றமளிக்கும். அதன் அடிப்பகுதியை 16 நாட்கள் காலை மாலை என இருமுறை வெட்டி விடுவர். ஒரு பனையில் ஏழு அல்லது எட்டு பாளை வரை காணப்படும். ஒரு பனையில் இருந்து ஆறு மாதம் வரை கள் எடுக்க முடியும். வெட்டிவிட்ட பாளையை நன்றாக பிளாஸ்டிக் சாக்கினால் மூடி நாரினால் கட்டுகிறார்கள். அந்த சாக்கின்மேல் உறி போல் கட்டி வெட்டிவிட்ட பாளையின் கீழ் பாளையை வைக்கிறார்கள். அவ்வாறு வெட்டப்பட்ட பாளையிலிருந்து விழும் நீரே கள்ளாகும். கள் நிறைய கிடைப்பதற்கு பாளையின் அடிப்பகுதியை சீவும் முறை ஓர் காரணம் என்கிறார். ஒரு நாளைக்கு பத்து முதல் பதினைந்து லிட்டர் வரை கள் எடுக்க முடியும்.

“கூந்தல் பனையிலும் பாளையைச் சீவித் தான் கள் இறக்க வேண்டும். பனை, தென்னை தாம் வளரும்போதே வரம் தரும். கூந்தல் பனை கள் பிறகள்ளைக் காட்டிலும் இனிப்பானது”¹³⁵.

¹³⁵ தமிழர் உணவு ப. 170

ஈச்சமரம்

“ஈச்சமரம் அடிமரம் கிடைமட்டமாக வகிர்ந்து கள் இறக்குவார்கள். மரத்தினை வெட்டிய ஆழத்திற்கு ஏற்பக் கள் சுரக்கும் மூன்று மாதம் ஒரு மாதத்தில் இருந்து கள் எடுக்கலாம். ஒரு நாள் விட்டு மறுநாள். ஆறுமாதம் வரை. நாளுக்கு ஆறு லிட்டர்கள் ஊறும்”¹³⁶.

“பனை, தென்னை, கூந்தல் பனை, ஈச்சன்பனை, இவற்றின் கள் பொது விற்பனையில் கிடைக்கும். இவை தவிர” அத்தி, அரசமரங்களிலும் கள் சுரக்கம் என்பர்¹³⁷.

ஒவ்வொரு கள்ளும் தனித்தனி மணம் வீசும். தனிதனிச்சுவை விரும்பத்துடன் குடிக்கக் கூடியவர்கள் இதனுடைய சுவையை அறிவார்கள். சுவையை எழுதி விளக்க இயலாது. கள் புளித்தவாடை, புளிப்பு ருசி, சில துவர்ப்பு ருசி, காரம் கலந்ததாய் இருக்கும். கள் உணவு, மருந்து, போதைப் பானம், சில உணவுப் பொருட்களின் சிறப்புக் கூட்டும் தன்மையுடையது. ‘தென்னங்களு’ ரொட்டியை உப்ப வைக்கும் தன்மையும் உடையது.

இன்றைய காலகட்டத்தில் கள் எடுக்கும் முறைகள்

❖ தென்னங்கள்

❖ பனங்கள்

இவை இரண்டையும் ‘கள்’ மரங்கள் என்று அழைத்தனர்.

¹³⁶ தமிழர் உணவு ப. 171

¹³⁷ தமிழர் உணவு ப. 171

தென்னங்கள் உற்பத்தி செய்யும் முறைகள்

தென்னை மரத்தின் பாளையினை வெட்டி பின்பு அதனை பால்வடியும் அளவில் சீவி அழகுபடுத்திய பின்பு அதிலிருந்து வடியும் பால் போன்ற திரவத்தை (பானம்) மண் பாளைகளில் சேகரிக்கப்படுகிறது. பிறகு சேகரித்த இந்த பானமானது புளிப்பு கலந்த சுவையுடன் உள்ளது. இதுவே தென்னங்கள் ஆகின்றது. இது தமிழ் நாட்டில் அதிகமாகக் காணப்படுகிறது.

தென்னை மரத்தில் இருந்து பதனீர் என்ற தொழுவ எடுப்பதற்கு முதலில் தென்னை மரத்தில் இருக்கக் கூடிய முற்றாத இளம்பாளையகளைத் தேர்ந்தெடுக்கனும் அப்படி தேர்ந்தெடுத்த பாளைகளை மூன்று நாட்கள் தட்டிவிடனும். முதல் நாள் மூன்றாம் நாள், ஐந்தாம் நாள் மாலை வேளைகளில் சீவி விட வேண்டும் எல்லா பாளைகளிலும் இரண்டு மூலைகள் இருக்கும். இந்த இரண்டு மூலைகளுக்கும் மேலும் கீழும் என்று நான்கு பக்கங்களிலும் மூலைகளை சீவி விட்ட பின்பு அது ஒரே சீராக இருக்க வேண்டும் என்பதையும் கவனத்தில் கொள்ள வேண்டும். பாளைகளை வேகமாக அடித்தால் பாளைகள் காய்ந்து விடுவதற்கான வாய்ப்புகள் உண்டு. ஒரு பக்கத்திற்கு நான்கு முதல் ஆறுமுறை வீதம் நான்கு முறை பாளைகளைச் சீவி விடுவது வழக்கம். முதல் நாள் சீவி விட்ட பிறகு கயிறு, அவினி பயன்படுத்திக் கட்டு போட வேண்டும். அப்படி கட்டினால் தான் பாளைகள் வெடிக்காமல் அதே நிலையில் இருக்கும். பாளைகளும் நன்கு பழுத்து வரும் முதல்நாள், மூன்றாம் நாள், ஐந்தாம் நாள் சீரான இடைவெளியில் பாளைகளைச் சீவி விடவேண்டும். அப்போது தான் பாளைகள் நன்கு பழுத்து பதனீர்க்கு தேவையான திரவம்

தென்னைப் பாளைகளில் இருந்து சுரப்பதற்கு ஆரம்பிக்கும். மூன்று நாள் பாளைகளை இரண்டாவது முறையாக அடித்தப் பிறகு ஒரு சிறு குச்சியைக் கொண்டு பாளைகளை 60° முதல் 30° கோணத்திற்கு பாளைகளை சாய்த்துக் கொடுக்க வேண்டும். அப்படி சாய்ந்துக் கொடுப்பதன் மூலமாக பாளைகளில் இருந்து வெளியேறுகிற பதனீர் திரவமானது தென்னை மரத்தின் கிண்ணத்திற்கு போகாமல் தடுக்க முடியும். ஒரு வேளை அந்த பதனீர் திரவம் தென்னை மரத்தின் கிண்ணத்திற்கு போனால் தென்னை மரம் காய்ந்து போவதற்கு வாய்ப்பு இருக்கும். அதனால் பதனீர் தென்னை மரத்திற்கு போகாமல் பாதுகாக்க வேண்டும். ஒரு தென்னை மரத்தில் இருந்து சராசரியாக 2 லிட்டர் பதனீர் இறக்க முடியும். இரண்டாவது முறையாக பாளைகளை நான்கு பக்கங்களிலும் அடித்து விட்ட பின்பு அதன் பிறகு பாளையின் நுனியைக் கத்தியால் சீவி விட்டு பூவுக்குத்தனும் பாளையில் இருந்து வரக்கூடிய திரவத்தை சுண்ணாம்பு கலந்த சிறிய குடத்தில் சேகரிப்பதன் மூலமாக பதனீர் கிடைக்கும். சுண்ணாம்பு கலக்காமல் மூன்று நாட்கள் புளிக்க வைத்தால் கள்ளாக மாறிவிடும். சுண்ணாம்பு கலக்காமல் குளிர்பதனக் குவளையில் வைத்து எடுத்தால் நீராபானம் கிடைக்கும். மூன்றாவது நாள் இரண்டாவது முறை அடித்த பிறகு ஐந்தாவது நாள் மூன்றாவது முறையாக பாளைகளின் நான்கு பக்கங்களிலும் அடித்து விட்டு சேவ வைக்கனும். சேவ வைத்து விட்டு அடிப்பக்கத்தை சீவி எடுக்கனும். சீவி எடுத்து விட்டு ஒலைக்கட்டுப் போட வேண்டும். தென்னை ஒலையில் இரண்டுக்கட்டு போட்ட பின்பு பாளையில் இருந்து உருவாகிற பதனீர் பானமானது பாளையுடன் ஒட்டிக்கொண்டு தென்னை மரத்தின்

கிண்ணத்திற்கு போகாது ஓலையில் உள்ள பதநீரானது நேராக வைத்திருக்கின்ற சிறுகுடத்தில் வந்து சேர்கின்றன. ஐந்தாம் நாள் பாளைகளை அடித்து முடிந்தப் பிறகு சேவ வைக்கனும். தினமும் இரண்டு வேளைகளில் (காலை, மாலை) பாளைகளைச் சீவி விடுவது வழக்கமாகவே உள்ளது. தொடர்ந்து காலை, மாலை இரண்டு வேளைகளிலும் பாளையின் தலைப் பகுதியை சீவி விடுவதன் மூலமாக பதனீர் சுரக்கும் திரவமானது அதிகரித்து ஒரு மரத்தில் இருந்து 5 லிட்டர் பதனீர் கிடைப்பதற்கான வாய்ப்பு உள்ளது. ஆறு மாதங்களில் பதனீர் எடுக்கப்பட்ட மரங்களில் இருந்து காய்ப்பு திறன் அதிகரிக்கும். சங்ககாலம் முதல் இக்காலம் வரை தென்னங்கள் எடுக்கும் முறைகள் பழக்கத்தில் இருந்து வருகின்றன. இந்தக் கருத்தினை ஊடகம் வாயிலாகவும் நாம் அறிந்து கொள்ள முடிகிறது.

தென்னை மரத்தின் பாளைகளைப் பதப்படுத்தி அதிலிருந்து எடுக்கப்படும் நீர்தான் நீராபானம் எனப்படும். இதுவே சுண்ணாம்பு தடவப்பட்ட மண்கலயத்தில் சேகரித்தால் அது பதநீர் ஆகும். இது தென்னங்கருப்பட்டி செய்வதற்கும், தென்னைச் சர்க்கரை செய்வதற்கும் பயன்படுத்தப்படுகிறது. இதுவே சுண்ணாம்பு தடவாமல் வைக்கப்படும் மண்கலயத்தில் சேகரமாகும் நீர் புளிப்புத் தன்மையுடையது. இதுவே 'கள்' எனப்படும்.

தென்னை மரத்தின் பாளையை 15 நாட்களாக முன் தயாரிப்பு செய்து அதிலிருந்து தன்னியல்பாகக் தொழுவு என்று சொல்லப்படுகிற நீர் சொட்டுவதைப் பாளையில் சேகரித்து அதனைச் சரியான நேரத்தில் இறக்கிக்

கொண்டு வருகின்றனர். ஒவ்வொரு மரத்தில் இருந்தும் சிறிது சிறிதாக சேகரிக்கப்படும் தொழுவ 'நீராபானம்'. இதனை ஒன்றாகச் சேர்த்து கருப்புக்கட்டி தயாரிக்கப்படுகிறது.

பனங்கள் உற்பத்தி செய்யும் முறைகள்

பனைமரம் பூக்கும் வேளையில் பனைமரத்தின் உச்சியில் பனையோலைகளுக்கிடையே உருவாகும் குருத்து என்ற விழுதைச் சரியான முறையில் சீவி அதனை ஒரு சிறிய மண்பாண்டத்தில் உள்ளீட்டு மண்பாண்டத்தின் கழுத்துப் பகுதியைக் கயிற்றால் பின் மரத்துடன் கட்டுவர். மண்பாண்டத்தின் குருத்தில் இருந்து சொட்டு சொட்டாக வடியும் பனைநீரே பனங்கள் என்று அழைத்தனர். பனங்களை அதிகமாக அருந்தினால் போதை உண்டாகும். பனங்கள்ளுடன் சிறிது சுண்ணாம்பு சேர்த்தால் அது பதநீர் என்னும் இனிமையான பானமாகும்.

❖ பனங்கள் இவை பதநீர் இறக்குவது போலத்தான் ஆனால் மண்கலயத்தில் சுண்ணாம்பு தடவாமல் சேகரிப்பார்கள். அவ்வாறு செய்யும் பொழுது சுரந்த ஆறு மணி நேரத்திற்கு பின்பு தானாகவே நொதித்து ஆல்கஹால் உற்பத்தியாகும். (நேரம் செல்ல செல்ல 5 சதவீதம் வரை உயரும்) பதநீர் புளிக்கும் பொழுது ஈஸ்ட் என்ற பூஞ்சை உருவாகிறது. அவற்றின் உதவியால் ஆல்கஹால் அளவோடு பருகினால் ஆரோக்கியம் உண்டு மற்றும் பதநீரில் உள்ள அனைத்து சத்துக்களும் இவற்றில் உண்டு. இவற்றைப் பருகுவவர்களுக்கு 'பி' காம்லக்ஸ் சம்பந்தமான நோய் தோன்றாது.

- ❖ பனைமரத்தில் பருவமாக பாளை வந்ததும் அந்தப் பாளையை உடைத்து மூன்று நாள் இடுக்கி (நசுக்கி) ஒரு நாள் போட்டுவிட்டு மறுநாள் சீவி ஆறு நாட்கள் கலசம் கட்டி வைத்து ஏழாவது நாள் கள்ளாக எடுக்கப்படுகின்றது.
- ❖ பனையின் பாளையைச் சீவி கணையம் கட்டி வைத்துப் பானையில் சொட்டு சொட்டாக வடியும் நீர் கள் எனப்படும். இந்தக் கள்ளினை எடுக்க கூடிய மண்பானையில் நான்கு மூலைகளிலும் சுண்ணாம்பு தடவினால் அக்கானியாக மாறும். இச்சுண்ணாம்பு தடவிய அக்கானி ஒரு நாள் கழித்துக் கள்ளாக மாறும். ஆண்பனை, பெண்பனை என்ற இரண்டு பனைகளிலும் அக்கானி, கள் எடுப்பார்கள். இந்தப் பனைகளில் போதை அதிகமாக இருக்கும்.
- ❖ பனைமரத்தை நன்கு சுத்தப்படுத்தி பாளையை இடுக்கி ஆண் மரத்திற்கு பாளையை உருவி விட வேண்டும். பெண்மரமாக இருந்தால் பாளையை மூன்று நாட்கள் இடுக்கனும். அதன் பிறகு சொட்டு சொட்டாக வடியும் திரவத்தை மண்கலசத்தில் சேகரித்து சுண்ணாம்பு தடவி மாலை நேரத்தில் இறக்க வேண்டும். சுண்ணாம்பு பூசி புளிப்புத் தன்மை உடைய கள்ளாக மாறிவிடும். சுண்ணாம்பு பூசினால் பதநீர் இது இனிப்புத் தன்மையுடன் இருக்கும். பதநீர் உடம்புக்கு ஆரோக்கியமாகவும், முழங்கால் வலிக்கு நல்ல மருந்தாகவும் இருக்கும். உடம்புக்கு குளிர்ச்சித் தன்மையை அளிக்கும். வயிற்றுவலி, வயிற்றுப்புண் (அல்சர்) மூட்டு வலிக்கு நல்ல மருந்தாகப் பயன்படுகிறது.
- ❖ ஆண்பனையை விடபெண்பனையில் கள் எடுக்க எளிமையாக இருக்கும். பெண் பனையின் பாளையைச் சீவி மூன்று நாட்கள் தொடர்ந்து நசுக்கினால் பாளை மென்மைத் தன்மையாகிவிடும். அதன் பிறகு மண்கலையத்தில் சிறிது சிறிதாக கள் சேகரிக்கப்படுகிறது. ஒரு மரத்தில் இருந்து 5 லிட்டர் கள்ளை எடுக்கலாம். பனை மரத்தின் முக்கிய விளைப்பொருளாக பதநீரையும், கள்ளையும் சொல்லலாம்.

❖ பனைமரத்தில் ஆண்பனை, பெண்பனை என்ற இரண்டு வகை உண்டு. பனை மரத்தில் ஆண் மஞ்சரி, பெண் மஞ்சரி என பிரிக்கப்படுகிறது. இரண்டு மஞ்சரியில் இருந்தும், பதனீர், கள் எடுக்கலாம். இந்த பதனீர் சுவைமிக்கதாகவும், சிறிது அமிலத்தன்மை கொண்டதாகவும் இருக்கும். காலை மற்றும் மாலையில் எடுக்கப்படும் பதனீர் சுவையாக இருக்கும். மழை மற்றும் காற்று அதிகமாகவீசும் காலங்களில் பதனீரின் தரம் குறைந்துவிடும். பொதுவாக ஒரு பனைமரம் ஒரு வருடத்தில் மூன்று முதல் 5 மாதங்கள் வரை பதனீரைச் சுரக்கும். அதிலும் மூன்று மாதங்களில் அதிகமாகக் கிடைக்கும். பதனீர் தர இடையூறாக இருப்பது ஓலைகள்தான். சில ஓலைகளை வெட்டி விட்டாலே போதும் பதனீர் கிடைக்கும். பெண்பனைகள் எப்போதும் ஆண்பனையைக் காட்டிலும் 33% முதல் 50% வரை கூடுதலான பதனீரைச் சுரக்கும். ஆண் பனையில் டிசம்பர் மாதம் முதல் பிப்ரவரி மாதம் வரையும், பெண்பனையில் பிப்ரவரி மாதம் முதல் ஏப்ரல் மாதம் வரையிலும் பதனீர் கிடைக்கும். ஒரு பனைமரம் 150 ஆண்டுகள் வரை ஆயுள் கொண்டது. 12 ஆண்டுகளில் இருந்து பதனீர் சுரக்கத் தொடங்கும். முதல் ஆண்டு 60 லிட்டர் பதனீர் கிடைக்கும். பின் அடுத்துவரும் ஒவ்வொரு ஆண்டும், ஆண்டுக்கு 10 லிட்டர் என்ற கணக்கில் கூடுதலாக கிடைத்துக்கொண்டே வரும். இந்த அளவு 100 லிட்டர் அடைந்தவுடன் மேற்கொண்டு கூடாமல் அதே அளவு தொடர்ந்து கிடைக்கும். சில மரங்கள் அபூர்வமாக 200 லிட்டர் பதனீரையும், கள்ளையும் தரும். இப்படியே 100 ஆண்டுகளுக்கு மேலாக பதனீர் தொடர்ந்து கிடைக்கும். அதன்பின் படிப்படியாக குறைந்து 150 வயதில் முற்றிலுமாக நின்று விடும். ஒவ்வொரு பனைமரமும் பருவகாலத்தில் ஒவ்வொரு நாளைக்கும் 1 லிட்டர் இருந்து 12 லிட்டர் பதனீரைத்தரும். பதனீரின் தன்மைகள் ஏராளம் இது உடல் துட்டைத் தணிக்கும். கோடையில் நிலவும் அதிக வெப்பத்தால் ஏற்படும் சோர்வை இது நீங்குகிறது. பதனீர் வயிற்றுப்புண்ணை சரி செய்யும், மலச்சிக்கலுக்கு நல்ல மருந்து. இதில் உள்ள நார்ச்சத்து குடல்

இயக்கத்தை சரி செய்து ஜீரணம் சீராக நடைக்கிறது. பதனீரில் உள்ள கால்சியம் பற்களை வலிமையாக்குகிறது. ஈறுகளில் ஏற்படும் இரத்தக் கசிவைத் தடுக்கிறது. பித்தத்தைக் குறைக்கிறது. இரத்தச் சோகையை போக்குகிறது.

- ❖ மண் கலசத்தில் சுண்ணாம்பு தடவினால் பதனீர், சுண்ணாம்பு தடவாமல் இருந்தால் 'கள்' சுண்ணாம்பு தடவினால் கள்ளின் தன்மையை முறித்து பதனீராக தரும். புளிப்பேறினால் 'கள்' மயக்கத்தை ஏற்படுத்தும். ஒரு நாளைக்கு 20 லிட்டர் பதனீர், கள் கிடைக்கும்.
- ❖ பனைமரம் பூ பூக்கும் தருணத்தில் பனைமரத்தின் உச்சியில் பனையோலைகளுக்கிடையே உருவாகும் பாளை என்ற விழுதை சரியான முறையில் சீவி, அதனை ஒரு சிறிய மண்பாண்டத்தின் கழுத்துப் பகுதியில் கயிற்றால் கட்டி பின் மரத்துடன் கட்டுவர். மண்பாண்டத்தில் குருத்தில் இருந்து சொட்டு சொட்டாக வடியும் பனைநீரே பனங்களு ஆகும். பனங்கள்ளை அதிகமாக அருந்தினால் போதை உண்டாகும். பனங்களுடன் சிறிது சுண்ணாம்பு சேர்த்தால் அதுவே பதனீர் என்னும் இனிப்பான பானமாகும். கோடை காலத்தில் பதனீரை தினமும் அளவுடன் குடித்தால் உடலில் உள்ள உஷ்ணத்தை நீக்கி குளர்ச்சியை தர வல்லது. வாய்ப்புண், குடல்புண்கள் ஆறும் குணமுடையது.
- ❖ பனையின் முதன்மையான விளைபொருள் பதனீர் ஆகும். பனையின் ஆண் மற்றும் பெண் மஞ்சரிகளில் இருந்து 'பதனீர்' வழங்கப்படும் சுவைமிகுசாறு பெறப்படுகிறது. பதனீர் ஓரளவு அமிலத்தன்மையுடன் காணப்படும். பதனீர் ஊடுருவக் கூடியதாகவும், இனிய மணம் கொண்டதாகவும் இருக்கும்.
- ❖ பதனீர் விளைச்சல் மரபியல் காரணிகளை சார்ந்து காணப்பட்டாலும் பின்வரும் காரணிகளைப் பொருத்தும் மாறுபடும். பதனீர் எடுக்கும் காலத்தில் மழைப்பொழிவு ஏற்பட்டால் பதனீரின் தரம் குறைந்துவிடும்.

❖ பனையில் மஞ்சரிகளின் அமைவிடம் மிக அதிக அளவில் பதநீர் உறிஞ்சப்படுகிறது. ஒரு பாளையிலிருந்து மூன்று முதல் ஐந்து மாதங்களுக்கு பதநீர் பெறலாம். பாளைகளில் பதநீர் பெற ஏதுவாக சில ஓலைகளை வெட்டி அப்புறப்படுத்தி விட வேண்டும். பனையில் 30 விழுக்காடு வரை ஓலைகளை வெட்டுவதால் பதநீர் விளைச்சல் மற்றும் பதநீர் சுரப்புக்காலம் அதிகரிக்கும் எனக் கண்டறியப்பட்டது. பனையில் 90 விழுக்காடு வரை ஓலைகளை வெட்டியதால் பதநீர் மற்றும் கள் விளைச்சல் மிகக் கடுமையாகப் பாதிக்கப்பட்டது. பனை பூப்பது பருவம் சார்ந்து இருப்பதால் ஏப்ரல் - சூலை வரையிலான காலகட்டத்தில் 90-130 நாட்கள் பதநீர் மற்றும் கள் எடுக்கப்படுகிறது. பதநீர் சுரக்கத் தொடங்கும் ஏப்ரல் மாதத்தில் பதநீர் சுரக்கத் தொடங்கும் ஏப்ரல் மாதத்தில் பதநீர் சுரப்பு குறைவாகவும் மே-ஜூன் மாதங்களில் அதிகரித்தும் ஜூலையில் குறைந்தும் காணப்படும்.

❖ பெண்பனைகள் ஆண்பனைகளைக் காட்டிலும் 33 முதல் 50 விழுக்காடு கூடுதல் பதநீரை அளிக்கின்றன. பெண்பனைகளில் பிப்ரவரி முதல் மார்ச் வரையும் பதநீர் மற்றும் கள் பெறப்பட்டாலும் டிசம்பர் முதல் ஜூன் வரையிலான காலகட்டங்களில் வெவ்வேறு இடங்களில் பதநீர் பெறப்படுகிறது.

நடவு செய்த 12 முதல் 15 ஆண்டுகளில் பனையொன்று பதநீர் (கள்) எடுக்கும் நான்கு மாதங்களில் 100-200 லிட்டர் பதநீரை அளிக்கும். விதைத்த 12 ஆம் ஆண்டிலிருந்து பதநீர் கிடைத்தாலும் பதினைந்தாம் ஆண்டிலிருந்தே நிலையான விளைச்சல் கிடைக்கும். பொதுவாக பருவம் ஒன்றுக்கு பனையொன்று 100-200 லிட்டர் பதநீரைத் தருகிறது. நாளொன்றுக்கு பனையொன்று குறைந்த அளவாக ஒரு லிட்டர் அதிக அளவாக 12 லிட்டரும் பதநீர் மற்றும் கள்ளையும் தருகின்றது. பாலையென்றில் கிடைக்கும். பதநீர்

மற்றும் கள்ளின் அளவு 20-70 லிட்டர்களாகவும் பதநீர் சுரப்புக்காலம் 55-65 நாட்களாகவும் காணப்படும். பாலையொன்றில் நாளொன்றுக்கு 2 லிட்டர் பதநீரும் பனையொன்றில் 20 லிட்டர் பதநீரும் தருகிறது. ஒரு பனைமரம் தன் வாழ்நாளில் 1,20,000 லிட்டர் பதநீர் மற்றும் கள்ளைத் தருகிறது.

தட்டுப்பாளை

பழங்கள் உருவாகும் முதன்மைத் தண்டு பகுதியை இடுக்கி கொண்டு அழுத்தி விட வேண்டும். இரண்டு அல்லது மூன்று மாத வயதுடைய பழங்கள் கொண்ட பாளைகளை சீவி விட்டு பதநீர் சேகரிக்கலாம் அனைத்து நிலைகளிலும் நாள்தோறும் பதநீர் மற்றும் கள் சேகரிக்கலாம்.

இந்தியாவில் வெவ்வேறு வகையான இடுக்கிகள் கொண்டு மஞ்சரிகள் அழுத்த விட்டு பதநீர், கள் சுரப்பு விரைவுபடுத்தப்படுகிறது. ஒரு நாள் இரண்டு முறை பாளைகளை அழுத்தி விடுகின்றனர்.

பதநீர் மற்றும் கள் எடுக்கும் முறைகள்

கள், பதநீர் சுரத்தலைத் தூண்டுவதற்கு ஏதுவாக பாளைகளைத் தயார்படுத்துவது இன்றியமையாத ஒன்றாகும். பொதுவாகப் பாளைகளின் வளர்திசுக்களை அழுத்தித் தடவி விடுவதன் மூலம் பதநீர், கள், பெறப்படுகிறது. பாளைகளை 'V' வடிவ இடுக்கி கொண்டு நீளவாக்கில் அழுத்துவதன் மூலம் கீழ் நோக்கி பதநீர் விழும். இது போன்று ஆறு நாட்களுக்கு செய்ய வேண்டும். முதல் இரண்டு அல்லது மூன்று நாட்களுக்கு பாளைகளை காலை 11.00 மணிக்கு முன்பாக அழுத்திவிட வேண்டும். ஆறாம் நாள் முதல் பன்னிரண்டாம்

நாள் வரை (பதநீர் சுரக்கத் தொடங்கும் வரை) ஒவ்வொரு முறை அழுத்தும் போதும் 2 மி.மீ அளவு பூ மொட்டுக்களை பாளை கத்தி கொண்டு சீவி விட வேண்டும். இந்த காலகட்டத்தில் பாளைகளைக் காலையில் மட்டும் அழுத்தி விடுவதோடு காலை 11.00 மணிக்கு முன்பு மாலை 4.00 மணிக்கு பிறகு என நாள்தோறும் இரு வேளைகளில் மலர்மொட்டு நுனிகளை சீவி விட வேண்டும். சாறு சொட்டத் தொடங்கியவுடன் மஞ்சரிகளை அழுத்துவதை விடுத்து நாள்தோறும் இருமுறை மஞ்சரியை சீவி விட வேண்டும்.

அகன்ற வாய் கொண்ட நீர்த்த சுண்ணாம்பு தடவிய மண்பானைகளை சணல் அல்லது கயிறு கொண்டு பனங்கரக்குகளில் கட்டி தொங்க விட்டு பதநீரை சேமிக்கலாம். மண் பானைகளை நன்கு கழுவிய பிறகு உப்புறம் சுண்ணாம்பு பூச வேண்டும். பொதுவாக நீர்த்த சுண்ணாம்பு பூசப்பட்ட மண்பானைகளில் பதநீர் பெறப்படுவதால் கால்சியத்தின் அளவு உயர்ந்து அவற்றின் தரம் கூடுகிறது. பாளையைக் கடைமட்டமாக 30 பாகை அளவுக்கு வளைத்து கட்டிவிடுவதன் மூலம் பதநீரை எளிதில் சேகரிக்க முடியும். மஞ்சரித் தண்டை அப்படியே விட்டுவிட்டு மலரிதழ்களில் நார் கொண்டு கட்டிவிட வேண்டும். பொதுவாக 12-15 நாட்கள் வரை பாளையில் பதநீர் சுரப்பு நிகழும் ஆரம்ப கட்டத்தில் மிகக் குறைவான பதநீரே கிடைக்கும். பதநீர் சுரப்பு அதிகரிக்கத் தொடங்கியவுடன் காலை, மாலை இருவேளைகளிலும் பதநீரைச் சேகரிக்கலாம்.

பாளை கட்டையாகும் வரை சீவுவதைத் தொடர வேண்டும். பாளையின் காய்ப்புகுதி 10-15 செ.மீ நீளம் வரும் வரை பாளைகளைச் சீவி விட்டு பதநீர் மற்றும் கள் சேமிக்கலாம். நுனிமொட்டுக் கள் இல்லாத நிலையில் பதநீர் சுரப்பு விரைவில் நின்றுவிடும். பதநீர் சேகரிப்பைத் தொடர்வதற்கு பாளையில் பதநீர், கள் சுரப்பு நின்று விடுவதற்கு மூன்று வாரங்கள் முன்னதாக இளம் பாளைகளைப் பதநீர், கள் சுரப்புக்குத் தயார் படுத்த வேண்டும். ஒரு பளையில் ஒரே நேரத்தில் ஏழு பாளைகளை சீவி விடலாம். நாட்கள் ஆக ஆக பதநீர் சுரப்பு குறையும். பாளையில் சுரக்கும் பதநீரின் மணம், எறும்புகள், தேனீக்கள் மற்றும் குளவிகள் மொய்ப்பது போன்ற அறிகுறிகளை வைத்துப் பதநீர் இறக்கும் நேரத்தை மரமேறி முடிவு செய்து கொள்வர். பொதுவாக பாளைகளை மூடாமல் பதநீர், கள் சேமிக்கப்படுவதால் பூச்சிகள் அதிகம் விழுந்து விடுகின்றன. இந்த பூச்சிகள் இறந்து விடுவதால் பதநீர் குடிப்பதற்குத் தகுதியற்றதாக மாறிவிடுகிறது. பூச்சிகளின் உடலில் காணப்படும் ஏராளமான நுண்ணுயிரிகள் பதநீரை நொதிக்கச் செய்து கெட்டுப் போக வைக்கின்றன. கொள்கலன்களின் நுனியில் பாளையை நுழைத்த பிறகு விளிம்புப் பகுதிகளைக் காய்ந்த ஓலைகளைக் கொண்டு மூடுவதன் மூலம் பூச்சிகள் உள்ளே விழுவதைத் தவிர்க்கலாம். மண்பாளையின் வாய்பகுதியை பாளையினுள் விட்டு மஸ்லின் துணி கொண்டு மூடி விட வேண்டும். பொதுவாகப் பன்னாடைகளில் வடிகட்டப்படும் பதநீர், கள், அசுத்தமான பாத்திரங்களில் சேமித்து வைக்கப்படுகிறது. பதநீர், கள் சேகரித்ததில் இருந்து விற்பனை செய்ய அதிக நேரம் ஆவதால் வழிமுறைகளில் பதநீர் பெறும் பொழுது நிலவும்

இடர்பாடுகளைக் களைவது அவசியமாகிறது. பதநீர் சேகரிப்பு முறைகள் மற்றும் பதநீர் சேமிப்பு கொள்கலன்கள் மட்டுமே நாட்டுக்கு நாடு வேறுபடுகிறது. இலங்கையில் பாளைகளில் வயது மற்றும் பாலினத்தை அடிப்படையாகக் கொண்டு பதநீர், கள் இறக்கும் முறைகள் நான்கு வகைகளாக வகைப்படுத்தப்பட்டுள்ளது.

அரிப்பனை முறை

இரண்டு வார வயதுடைய இளம் ஆண் பாளைகளிலிருந்து பதநீர் மற்றும் கள் எடுக்கப்படுகிறது. மஞ்சரியின் வெளிப்புற உறைகளை நீக்கி அப்படியே மூன்று நாட்களுக்குக் காய விட்டு பாளைகளை அழுத்தாமல் விட வேண்டும். நாள்தோறும் பாளையைச் சீவி விடுவதன் மூலம் நாளொன்றுக்கு ஒரு லிட்டர் வீதம் ஒன்று முதல் ஒன்றரை மாதங்களுக்கு கள் எடுக்கலாம்.

வள்ளுபனை

ஒரு மாத வயதுடைய ஆண் பாளைகளின் மஞ்சரிகளை அழுத்திவிட வேண்டும். மூன்று முதல் ஆறு மலர்களுக்கு ஒரு பாளை வீதம் பாளை ஒன்றுக்கு 2-4 பாளைகளை தொங்கவிட்டு பதநீரை சேமிக்க வேண்டும். பெண்பாளைகளில் ஆறு மாதங்களுக்கு மேல் கள் எடுக்கலாம்.

பதநீர் சேமிப்பு

பனையிலிருந்து இறக்கியவுடன் பதநீரை, குடித்து விடுவது நல்லது. பதநீரில் சுக்ரோஸ் அதிக அளவு காணப்படுவதால் விரைவில் நொதித்து விடும். இலங்கையின் யாழ்குடா நாட்டிலும், தென்னிந்தியாவின் தமிழ்நாடு, கேரளா

ஆகிய மாநிலங்களிலும் சுட்ட சுண்ணாம்பின் நீர் பதநீர் சேகரிக்கத் தொங்க விடப்பட்டுள்ள மண்பானைகளின் உட்புறம் தடவப்படுகிறது. இதன் மூலம் நொதித்தல் தடுக்கப்படுகிறது. கலப்படமற்ற பதநீரில் சுண்ணாம்பு கலந்திருப்பினும் பதநீர் பருகலாம். சுண்ணாம்பு சேர்ப்பதால் சுவை கூடுகிறது. இவ்வாறு பெறப்படும் பதநீரைக் காய்ச்சி பெறப்படும் வெல்லத்தின் நிறம் கருமையாகக் காணப்படும். பானைகளை நன்கு கழுவுவதன் மூலமும் லிட்டருக்கு 1.25 கிராம் என்ற அளவில் சுண்ணாம்புக் கரைசலைச் சேர்ப்பதன் மூலமும் நொதித்தலைத் தாமதப்படுத்த முடியும். வேதிச் சேர்மங்களைப் பயன்படுத்தி பதநீர் சேமிப்புக் காலத்தை அதிகரிக்கின்றன. பதநீரை 1.5 நிமிடம் கொதிக்க வைத்து பொட்டாசியம் மெட்டாபை சல்பைட் சேர்ந்ததால் சுவை நன்றாக இருப்பதோடு அரை வெப்பநிலையில் 3 மணி நேரம் வரை சேமித்து வைக்கலாம். பதநீரை 25 நிமிடம் கொதிக்க வைத்து பொட்டாசியம் மெட்டாபை சல்பைட் சேர்ப்பதால் சுவை கூட்டி 6 மணி நேரம் வரை சேமித்து வைக்கலாம்.

நொதித்தலுக்குக் காரணமான ஈஸ்ட்டுகள் முற்றிலும் அழிக்கப்படாவிட்டாலும் கண்ணாடிக் கலன்களில் அடைப்பதற்கு முன்பாக குளிர்விக்கப்பட்டு சேமிக்கப்படுவதால் 10-15 நாட்கள் வரை சேமித்து வைக்கலாம். பதநீரைக் துடுபடுத்தாமல் அறை வெப்பநிலையில் வைத்திருந்தால் 6 மணி நேரத்தில் கெட்டு விடும். துகளற்ற பதநீருடன் லிட்டருக்கு 200 மிலி கிராம் என்ற அளவில் பொட்டாசியம் மெட்டா பை சல்பைட் சேர்த்து அறை வெப்பநிலையில் 8 மணி நேரம் சேமித்து வைக்கலாம். தூசுகள் நீக்கப்பட்ட பதநீரை 800 செ வெப்பநிலையில் 10 நிமிடங்கள் கொதிக்க வைத்தபிறகு அறை வெப்ப நிலையில் வைத்திருந்தால் 36 மணி நேரம் வரை

பயன்படுத்தலாம். குளிருட்டப்பட் சூழலில் எவ்வித தரக்குறைபாடும் இன்றி 15 நாட்கள் வரை பதநீரைச் சேமித்து வைக்கலாம். மேலும் பதநீரை 88-900 செ வெப்பநிலையில் 30 விநாடிகள் கொதிக்க வைத்து சேமித்தால் அறை வெப்பநிலையில் 18 மணி நேரம் சேமித்து வைக்கலாம். இவ்வாறு சேமிக்கும் பொழுது சுவை மாறாதிருந்த போதும் மணம் சற்று குறையும்.

- ❖ பதநீரைத் தேனுக்கு ஒப்பான இனிய வெல்லமாக மாற்ற முடியும். இவ்வெல்லம் கரும்பு வெல்லத்தை விடச் சிறந்தது. கரும்பு வெல்லம் இனிமையானது. ஆனால் பனை வெல்லமோ இனிப்பும், அதை விட சுவையும் உடையது. இதில் பல உலோக உப்புகள் உள்ளன.
- ❖ ஆண், பெண் இருவகையான மரங்களில் இருந்தும் அவற்றின் பூம்பாளையிலிருந்து பதநீர், கள் போன்ற பானங்கள் பெறப்படுகின்றன. ஆண் பனையிலிருந்து அரிபனை, வள்ளுபனை முறைகளிலும் பெண் பனையிலிருந்து தட்டுபனை, காய் வெட்டி முறைகளிலும் பானைகள் ஒன்றாக சேர்த்து கட்டப்பட்டு மென்மையாக தட்டப்படும். இப்படித் தட்டும் போது அவற்றின் திசுக்கள் சிதைப்படும். இதனால் அவற்றிலிருந்து சாறு வெளியேறும். வெட்டப்பட்ட பானைகளின் நுனியில் பானை போன்ற முட்டிகளைக் கட்டிவிடுவார்கள். இவற்றில் வெளியேறும் திரவம் சேகரிக்கப்படும். இத்திரவம் மெல்லிய வெள்ளைநிறமுடையது. இனிமையானது. இதுவே பதநீர் என அழைக்கப்படும். முட்டியின் உட்பகுதியில் சுண்ணாம்பைப் பூசி வைப்பார்கள். இது பதநீர் கள்ளாக நொதித்து மாறுவதைத் தடுக்கும்.
- ❖ முட்டியின் உட்பகுதியில் சுண்ணாம்பைப் பூசாமல் விட்டால் பதநீரைக் காற்றிலுள்ள ஈஸ்ட் போன்ற நுண்ணுயிர்கள் நொதிக்க வைத்து அதனை கள்ளாக மாற்றி விடுகின்றன கள் 5-6 சதவீதம் எத்தில் ஆல்கஹாலைக் கொண்டிருக்கும்.

பருவப்பனை அல்லது பெண் பனை

“பெண் பனையைக் குறிக்கப் பருவப்பனை என்ற சொல் பயன்படுத்தப்படுகிறது. இந்தப் பருவப் பனையிலிருந்து பாளைகள் தோன்றுவதால் அதைப் பதப்படுத்தி நசுக்கி (இடுக்கி) கள் சுரக்க வைப்பர். பெண் பனையில் பாளையை இடுக்காவிடில் அதில் உருவாகும் குரும்பைகள் பருத்து நுங்கும், பனம்பழமும் உருவாகும்”¹³⁸.

ஆண் பனை

“ஆண் பனையில் குரும்பைகள் தோன்றாது. இதனால் நுங்கும், பனம்பழமும், ஆண் பனையில் கிடைக்காது. ஆனால் இதில் உருவாகும் பாளையைச் சீவி, கள், பதநீர் ஆகியவற்றை இறக்கலாம். இதற்கு மட்டுமே ஆண் பனை பயன்படும்”¹³⁹.

நுங்கு சீவுதல்

“நுங்கை உண்பதற்காக அன்றி, அதிலிருந்து கள் அல்லது பதநீர் எடுத்தலே நுங்கு சீவுதல் ஆகும்”¹⁴⁰.

¹³⁸ பனையும் தமிழ்ச் சமூகமும், ப. 182.

¹³⁹ பனையும் தமிழ்ச் சமூகமும், ப. 59.

¹⁴⁰ பனையும் தமிழ்ச் சமூகமும், ப. 182

கள் பற்றிய செய்திகள்

“பனை மரத்தின் பாளையை இடுக்கியால் இடுக்கி கூர்மையான அருவாளால் பாளையை மென்மையாகச் சீவிச்சீவி கள் எடுக்கின்றனர். ஒரே பனையில் பத்து சிறிய மண் குவளைகளைக் (கலயம்) பத்துப் பக்காகள்ளை ஒரு குவளை (குடுவை) நிறைய ஒரு சொட்டு சிந்தாமல் பனையிலிருந்து கீழே கொண்டு வந்தனர்”¹⁴¹.

இடுக்கி-பொருள்

“பாளைகளை மெல்லப் பக்குவமாக நசுக்கிப் பதப்படுத்தி கள் சுரக்க வைக்கும் கருவி”¹⁴².

ஆண்பனையில் இருந்து கள் எடுக்கும் முறை

“பாளையிலிருந்து பூக்கள் வெளிவந்தவுடன் அவற்றைத் தனித்தனியாகவே இடுக்கி, இரண்டு மூன்று துண்டுகளை ஒன்றாகச் சேர்த்துக் கட்டுவார்கள். பின்பு இதன் நுனியைச் சீவி பதனீர் சொட்ட வைக்கிறார்கள். இதற்கு அலகுப்பனைக்கள் என்று பெயர்”¹⁴³.

பனையண்ணன் கதைகளில் சங்க இலக்கியத்தில் வரக் கூடிய கள் பற்றிய செய்திகள்

குறிஞ்சி, முல்லை, மருதம், நெய்தல், பாலை என்ற ஐவகையினருக்கும் ஐவகைக்கள் உண்டு. மலையில் வாழும் குறிஞ்சி நில மக்கள் தேனிலிருந்து கள் எடுத்து அதை உண்டார்கள். அதைத் தேறல் என்றனர்.

¹⁴¹ பனையண்ணன், ப. 8.

¹⁴² பனையண்ணன், ப. 8.

¹⁴³ பனையண்ணன், ப. 8

காடுகளில் வாழ்ந்த முல்லை நிலத்தார் இஞ்சிப்பூ, குங்குமப்பூ போன்ற மணங்கமழும் பூக்களைக் கொண்டு 'பூக்கமழ் தேறல்' தயாரித்தனர்.

வயல்களில் வேலை செய்யும் மருத நிலத்தார் நெல்லில் கள் தயாரித்தனர்.

கடல் சார்ந்த நெய்தல் நில மக்கள் தென்னங்கள்ளை உண்டனர்.

பாலை நில மக்களுக்கு உரியது பனங்கள். பாலை என்றொரு நிலம் கிடையாது. எங்கெல்லாம் முரண்பாடுகள் முந்துகிறதோ அதுவே பாலை நிலமாகும். எனவே பனங்கள் எல்லோருக்கும் உரியது அது தான் நமது தேவாமிர்தம் ஆகும்.

பரதவர் குல மக்கள் பனங்கள்ளைப் பருகி நோய் நொடி இல்லாமல், சோம்பல் இல்லாமல் வாழ்ந்தனர்.

யாழ்ப் பாணப் பகுதியில் பஞ்சாமிர்தம் செய்வதற்கு கள்ளைப் பயன்படுத்தினர். மேலும் இவ்வூர்களில் கள் ஊற்றியவனைப் பார்த்து இளைஞர்கள்

“கள்ளு ஊத்தும் நாடாரே
கலக்கி ஊத்தும் நாடாரே
கள்ளு பானைக்குள்
கட்டெறும்பு, பார்த்து ஊத்தும் நாடாரே”¹⁴⁴

என்று கள்ளைப் பற்றி சிறப்பித்து இருப்பதையும் காணலாம்.

பனையண்ணன் கதைகளில் பனை ஏறுகிறவர்களைச் 'சாணார்கள்' என்றும், ஏறாதவர்களை 'நாடார்கள்' என்று கூறினர்.

¹⁴⁴ பனையண்ணன், ப. 120

கள் தயாரிக்கப் பயன்படுத்தப்பட்ட பொருட்கள்

பனை மரத்திலிருந்து எடுக்கப்படும் இனிப்பான சாற்றைச் சிறிது நேரம் வைத்திருந்தால் இச்சாறு மெதுவாகப் புளிப்படையத் தொடங்கும். இதிலுள்ள இனிப்பானப் பொருளை நுண்ணுயிரிகள் புளிப்படைய வைப்பது தான் இதற்குக் காரணம். இவ்வாறு புளிப்படைவதன் அடுத்த கட்டமாக, லாக்டிக் அமிலம், அசிடிக் அமிலம் ஆகியன இச்சாற்றில் உருவாகின்றன. இவ்விரு அமிலங்கள் உருவாவதால் எதில் ஆல்ககாலின் என்ற வேதியியல் பொருளின் விழுக்காடு இச்சாறில் கூடுதலாகும். இதன் விளைவாக இனிப்பான சாறு போதையூட்டும் தன்மையை அடைகிறது. இத்தன்மையை அடைந்த பின்னரே இனிப்பானசாறு 'கள்' ஆகிறது.

களளில் இடம் பெற்றுள்ள போதைத் தன்மையானது அரிசி, பார்லி ஆகியவற்றிலிருந்து தயாரிக்கப்படும் பீர் என்ற மதுவகையில் காணப்படும் போதைத் தன்மையை விடக் குறைவானதாகவே உள்ளது. நாளான 'கள்' என்றால் பீருக்கு இணையாக இருக்கும். எப்படி இருந்தாலும் கள்ளும், பீரும் 7% வரை தான் போதைத் தன்மை கொண்டுள்ளன.

சில வகைக் குளிர்பானங்களில் 4% வரை போதையூட்டும் தன்மை இடம் பெற்றுள்ளதாக இவற்றைக் குழந்தைகளும் பருகுகின்றனர். இதைப் பருகினால் குழந்தைகள் நன்றாக உறங்கி விடுவதாகச் சில பெற்றோர்கள் பெருமையுடன் கூறுவதுண்டு. இவ்வாறு உறங்குவதற்கு அதில் கலந்துள்ள 4% ஆல்ககால் தான் காரணம் என்பதை அவர்கள் உணர்வதில்லை.

களளில் சேர்க்கப்படும் மற்றொரு பொருள் சாக்கிரின் 550 ஆகும். இனிப்புத் தன்மை கொண்ட இப்பொருள் கள்ளின் புளிப்பை அதிகரிக்க உதவி போதையூட்டுகிறது.

பனையிலிருந்து இறக்கிய பின்பு நீண்ட நேரம் பதநீரை வைத்திருந்தால் பதநீரின் சுவை குன்றி விடும். இதைத்தவிர்க்க குளிர்சாதனப் பெட்டியில் வைக்கலாம். பதநீரில் சுண்ணாம்பு அதிகமான அளவில் இருந்தால் எலுமிச்சைப் பழச்சாற்றைப் பிழிந்து வாயகன்ற பாத்திரத்தில் அசையாது வைத்திருக்க வேண்டும். சில நிமிடங்களில் சுண்ணாம்பு பாத்திரத்தில் தங்கிவிடும். பின் அதை வடிகட்டிப் பருகலாம். எலுமிச்சைச் சாறு சுவையூட்டியிருக்கும்.

பனங்களின் பயன்கள்

ஆப்பம் செய்யும் போது, அது மிருதுவாகவும், நன்றாக உப்பி இருக்கவும், ஆப்பமாவில் சிறிதளவு கள் கலப்பர். தற்போது கள் கிடைக்காததால் பதநீரில் எலுமிச்சைச் சாறைக் கலந்து தெளிய வைத்து சுண்ணாம்பைப் போக்கி விட்டு ஆப்பம்மாவில் அதை ஊற்றிப் பிசைவர். கள் அல்லது சுண்ணாம்பு குறைக்கப்பட்ட பதநீர் ஊற்றித் தயாரிக்கப்படும் ஆப்பம் மிருதுவாக அமைவதற்குக் காரணம் கள் அல்லது பதநீரில் இருந்து கிடைக்கும் ஈஸ்டுதான் என்பதை அறியமுடிகின்றது.

பனங்களில் இருந்து எடுக்கப்படும் பொருட்கள்

பனங்கற்கண்டு, பனஞ்சக்கரை, பனங்கருப்பட்டி, பனஞ்சாராயம், பனஞ்சீனி போன்ற பொருட்கள் தயாரிக்கப்படுகின்றன.

தென்னங்களின் பயன்கள்

தென்னங்களைப் புளிக்க வைத்து தயாரிக்கப்படும் வினிகர், மீன் மற்றும் மாமிசங்களைப் பதப்படுத்த பயன்படுகிறது.

அரிசிக்கள்ளின் பயன்கள்

அரிசிக்கள்ளினை தயாரிக்க அரிசியை அரைத்து மாவாக்கிய பின்னர் கழுவிய காடி தண்ணீரை ஒரு நாள் புளிக்க வைத்து மறுநாள் கழித்து எடுக்கும் போது சிறந்த கள்ளாக மாறுகின்றது. இதை ஆப்பம், தோசை செய்யும் போது சோடா உப்புக்குப் பதிலாக அரிசி கழுவின் கள்ளினை ஊற்றும் போது அந்த ஆப்பம், தோசை மென்மையாக இருக்கும் என்று கருதப்படுகிறது.

பிரண்டைக் கொடியை தேறலில் சேர்த்தல்

பிரண்டைக் கொடியை சிறுசிறு துண்டுகளாக்கி இடித்துச் சாறு எடுத்துக் கள்ளில் கலப்பர். இதனால் கள்ளிற்கு விறுவிறுப்புத் தன்மை கிடைக்கும். சிலர் பழங்களைப் புளிக்கவைத்துச் சாறெடுத்து அச்சாறைக் கள்ளில் கலப்பர். இம்முறையில் புளிப்புத்தன்மை கொண்ட பழங்களே பயன்படுத்தப்படும். கதலி வாழைப்பழம் இதில் முக்கிய இடம் பெறுகிறது.

பதநீரைச் சோறு வடித்தத் தண்ணீருடனும், பிரண்டைக் கொடியின் சாற்றுடனும் கலந்து, களிம்பேறாத பாத்திரத்தில் ஊற்றி நன்றாக மூடி சில நாட்களில் பூமிக்குள் புதைத்து வைப்பர். இது ஒரு வகையான போதையூட்டும் மதுவாக மாறிவிடும். ஆனால் பிரண்டைக் கொடியை தேறலில் சேர்த்தல் பற்றிய கருத்துக்கள் சங்க இலக்கியத்தில் சொல்லப்படவில்லை.

தென்னங்கள் பற்றிய சித்த மருத்துவக் குறிப்பு

தென்னங்கள் குடித்தால் வலிப்பு நோய்கள் அழல் நோய்கள், குருதிக்கழிச்சல் போன்ற நோய்களைக் குணப்படுத்தலாம் என்பர்.

பனங்களின் மருத்துவப் பயன்கள்

- ❖ நோஞ்சான் உடலைத் தேற்றவும், கள் மருந்தாகப் பயன்கொடுக்கிறது.
- ❖ விந்து ஊறுதலை அதிகரிக்கச் செய்யும் ஆற்றல் கள்ளிற்கு உண்டு. உடற்தும், தாகமும் நீங்கும். நச்சுப் பொருட்களை உடலில் இருந்து வெளியேற்றும். உடலில் பித்த ஆதிக்கத்தை உண்டாக்கும்.
- ❖ பேறு காலத்தை அடுத்து தாய் இறந்து போனாலோ, தாயிடம் பால் சுரக்காமல் போனாலோ அக்குழந்தைக்குப் பதநீர் கொடுத்தனர். பதநீரைக் குடித்து வளர்ந்த குழந்தைகள் உடல்வலுவலுடனும் நோய் எதிர்ப்புத் திறனுடனும் இருக்கும் என்ற கருத்தும் நிலவுகிறது.
- ❖ காசநோய் தாக்கியவர்கள் நோயைப் போக்க காலையிலும், மாலையிலும் புளிக்காத கள்ளை மரத்திலிருந்து இறக்கியவுடன் முடிந்த அளவு வெறும் வயிற்றில் குடிக்க வேண்டும். இது உடல் வெப்பத்தைக் குறைப்பதுடன், சிறுநீர்ப்பிரிதலை அதிகரிக்கும். இதனால் மருந்தின் வீரியத்தால் நீக்கப்படும். காசநோய்க் கிருமிகள் சிறுநீருடன் வெளியேறும், அத்துடன் பசியைத் தூண்டுவதால் நன்றாக உணவு உண்கின்றனர். இதனால் உடல் வலுப்பெற்று நோய் எதிர்ப்பாற்றல் அதிகரிக்கும்.
- ❖ தாகம் தீர்க்கவும், உடல் வலியைப் போக்கவும் கள் பயன்படுகிறது. பதநீரில் இனிப்புச்சத்து மட்டுமின்றி இரும்பு 'வைட்டமின் சி' ஆகியனவும் உள்ளன. சுண்ணாம்பு சேர்வதால் குறிப்பிடத்தக்க கால்சியம் உள்ளது.
- ❖ பனைமரத்தின் பானையைச் சீவுவதால் கிடைக்கும் இனிப்பானச்சாற்றை உடனடியாகப் பருகினால் அது பசியைத்தூண்டும், சிறுநீர்ப் போக்கை அதிகரிக்கும்.

- ❖ தேறல் பசியைத் தூண்டும், பெண்களுக்கு பிரசவத்திற்குப் பிறகு உண்டாகும் சுண்டு வலியை நிறுத்தும், பிள்ளைப் பேறுக்கு உதவும். நரம்புகளுக்குப் பலத்தையும், விரியத்தையும் தரும். மேகச்துடு, மூலச்துடு, கண்ளரிவு, நீர்ளரிவு, இருமல், கிரந்தி நோய்களைப் போக்கும், ஜீரண சக்தியை உண்டாக்கும் உடம்புக்கு வலிமை தரும்.
- ❖ கள்ளில் இருக்கக்கூடிய சுண்ணாம்புச் சத்தும், இரும்புச்சத்தும், பூச்சிகளின் விஷத்தை முறித்து விடுகிறது.
- ❖ சுத்தமான பனங்களால் உடல் ஆரோக்கியம் பெறுவதோடு நோய் நொடி இல்லாமல் வாழலாம்.
- ❖ பனை மரத்து கள்ளால் ஆண்களுக்கு உடல் வலிமை அதிகரிக்கும்.
- ❖ பனை மரத்தின் பால் தெளுவு அல்லது தெளிவு எனப்படும். சுண்ணாம்பு கலவாதது கள் எனப்படும். காலையில் வெறும் வயிற்றில் இந்த பாலை 100-200 மில்லி அருந்தி வந்தால் போதும். உடல் குளிர்ச்சி பெறும், ஊட்டம் பெறும், வயிற்றுப்புண் ஆறிவிடும். புளிப்பேறிய கள் மயக்கம் தரும். அறிவை மயக்கும். ஆனால் உடல் நலத்தைக் கொடுக்கும். சுண்ணாம்பு சேர்த்த தெளிவு எல்லோருக்கும் சுவையான சத்தான குடி நீராகும். அதைக் காய்ச்சினால் இனிப்பான கருப்பட்டி கிடைக்கும்.
- ❖ பனங்கள் சர்க்கரை வியாதிக்கு அருமருந்தாக இருக்கிறது.
- ❖ கல்லீரலுக்கு வலிமை சேர்க்கும் குணமும் கள்ளுக்கு உண்டு.

பனைமரத்திலிருந்து கள் இறக்கப் பயன்படும் கருவிகள்

பனையிலிருந்து கள், பதநீர் பெற சில கருவிகளின் துணை அவசியமாகிறது.

அவை இடுக்கி, சுண்டுகடிப்பு, பாளை, அரிவாள், மட்டை அரிவாள் போன்ற கருவிகள் பயன்படுத்தப்படுகின்றன.

இடுக்கி

“இரண்டு வகையான இடுக்கிகள் பதநீர் அல்லது கள் இறக்கத் தேவைப்படுகின்றன. பனைமரத்தில் உருவாகும் பாளையில் இருந்தே கள்ளும் பதநீரும் கிடைக்கின்றன. இதன் பொருட்டு பனையின் பாளையையும், அலகையும் இடுக்குவர் (நசுக்குவர்). இவ்வாறு இடுக்கப் பயன்படும் கருவியே இடுக்கி அல்லது கடுப்பு. இது உலோகத்தால் செய்யப்படுவதில்லை, மரத்தால் செய்யப்படுகிறது. பெரும்பாலும் வயிரம் பாய்ந்த பாக்குமரம் இடுக்கி செய்யப்பயன்படுகிறது”¹⁴⁵.

சுண்டுசுடிப்பு

“பாளையில் உள்ள விரல் போன்ற பகுதியை நீவிப் பதப்படுத்த இக்கருவி உதவுகிறது. இது பனைமரத்தால் செய்யப்படுகிறது. இதைக் கட்டைக்கடுப்பு என்றும் கூறுவர்”¹⁴⁶.

பாளை அரிவாள்

“பனைமரத்தில் தோன்றும் பாளையைச் சீவுவதற்கென்றே இது உருவாக்கப்படுகிறது. இதன் அமைப்பு ஏனைய அரிவாள்களை விட வேறுபாடானது. உருக்காலும் அல்லது உருக்கும் இரும்பும் கலந்த கலவையாலும் தயாரிக்கப்படுகிறது. அதன் கூர் மழுங்கிப் போவதைத் தடுக்கும் நோக்கில் வேறு எந்தப் பணிக்கும் இதைப் பயன்படுத்துவதில்லை”¹⁴⁷.

¹⁴⁵ பனையும் தமிழ்ச் சமூகமும், ப. 175

¹⁴⁶ பனையும் தமிழ்ச் சமூகமும், ப. 176

¹⁴⁷ பனையும் தமிழ்ச் சமூகமும், ப. 176

அரிவாள் பெட்டி

“இடுக்கி, சுண்டுகடிப்பு, பாளை அரிவாள் ஆகிய கருவிகளையும் வேறு சில கருவிகளையும், பனைமரத்தின் உச்சிக்குக் கொண்டு செல்ல பெட்டி ஒன்றும் உண்டு. இதற்குள் இக்கருவிகளைப் போட்டு இப்பெட்டியை இடுப்பில் கட்டிக் கொள்வர். இது உடலின் உறுப்புப்போல் இது உடலுடன் ஒட்டிக்கொள்ளும் பனை ஏறும் போது இடையூறாக அமையாது. பட்டறைகளில் பணிபுரியும் தொழிலாளர்கள் தம் தொழிற்கருவிகளைப் போடப் பயன்படுத்தும் தொழிற்கருவிப் பெட்டி உடன் இதை ஒப்பிடுவது பொருத்தமாய் இருக்கும். இப்பெட்டி செய்யப் பயன்படுத்தும் மூலப்பொருள் எளிதானது தான். தென்னம்பாளை மூடியால் இதை இவர்களே தயாரித்துக் கொள்கிறார்கள். இதை அரிவாள் பெட்டி என்பர்”¹⁴⁸.

அரிவாள் பெட்டியுடன் பனை ஏறும்பனைத் தொழிலாளி உச்சியை அடைந்ததும் உறுதியான மட்டையைக் கையால் பற்றிக்கொண்டு காலால் மிதித்தவாறும் ஓலைக்கு இடையில் சென்று வலுவான மட்டை ஒன்றில் அமர்ந்து கொள்வார். இதன் பின்னர் அவரது பணி தொடங்கப்படுகிறது. இப்பணி ஆண் பனைக்கு வேறானதாகவும், பெண் பனைக்கு வேறானதாகவும் அமையும். ஆண் பனையில் கள் அல்லது பதநீர் பெற கட்டுப்பாளை சீவுதல் என்ற முறை பயன்படுத்தப்படுகிறது.

¹⁴⁸ பனையும் தமிழ்ச் சமூகமும், ப. 176

கட்டுப்பாளை சீவுதல்

ஆண்பனையின் உச்சியில், மட்டைகைளின் இடுக்கில் விரல்கள் போன்ற அமைப்பில் பாளை என்ற உறுப்பு உருவாகும். இவை வெளிவரத் தொடங்கும் போது இடையூறாக அமையும். ஓலைகளை அதன் அடிப்பாகத்திலிருந்து மட்டையுடன் அறுப்பது ஒரு முக்கிய வேலையாகும். அறுத்த ஓலைகளுடன் காட்சியளிக்கும் பனைகள் கள் அல்லது பதநீர் இறக்க ஆயத்தமாக்கியுள்ளதை வெளிப்படுத்தும் இக்காட்சியை பூமணியின் ‘அஞ்ஞாடி’ நாவலில் வரும் மருதன் என்ற பாத்திரம் ‘பனைக்க சோக்காச் சவரம் செஞ்சவுட்டுக்காகளே’ என்று வியப்புடன் குறிப்பிடும்.

அடுத்ததாக பருவமடையும் நிலையில் (வெளிப்படாத நிலையில்) உள்ள பாளைகளை இடுக்கியால் இடுக்குவர் (நசுக்குவர்), இடுக்கும் முன்னர் பாளை சீவும் அரிவாளால் பாளையின் நுனியைச் சீவி விடுவர்.

இடுக்கப்படும் பாளை வலுக்குன்றி கீழே முறிந்து விடுவதைத் தடுக்க பனைமட்டையை வெட்டும்போது, பாளையைத் தாங்கும் வகையில் அதன் அடியில் உள்ள மட்டையை முழுமையாகத் துண்டிக்கமாட்டார்கள். அரை அடி நீளம் மட்டையை விட்டே துண்டிப்பார்கள் இப்பகுதி தாங்கு பந்தல் எனப்படும்.

ஈரத்தன்மையுடன் கூடிய பாளையானது இடுக்கியால் இடுக்கப்படும் போது அதில் உள்ள நீர்ச்சத்து சீவப்பட்ட பாளையின் நுனி வழியே சொட்டுச்சொட்டாக விழத் தொடங்கும். இது விழும் இடத்திற்கு நேராகச் சிறிய மண்குவளை (கலையம்) கட்டப்பட்டிருப்பதால் பாளையிலிருந்து சொட்டும் நீர் கலையத்திற்குள் விழும். இச்செயலே ‘கட்டுப்பாளை சீவுதல்’ எனப்படுகிறது. இதற்கு உதவும் கருவி ‘கட்டுப்பாளை இடுக்கி’ எனப் பெயர் பெற்றுள்ளது. இச்செயல்களை உள்ளடக்கியே

“கன்னங் கருத்தவளை
காலோடு கால் பின்னி
மார்போடு மார்பணைத்துக்
கட்டுக் கட்டுனு அடித்தால்
சும்மா சொட்டுச்
சொட்டுனு வடியும்
அது என்ன?”¹⁴⁹

என்ற விடுகதையை உருவாக்கியுள்ளனர்.

பீலி

“பாளைக்குப் பாதுகாப்பு உறைபோன்று அதைச்சுற்றியுள்ள மென்மையான பகுதியே பீலி ஆகும். பாளை உலரும் போது தான் இதுவும் உலரும். உலர்ந்து உதிர்ந்த பீலிகளைக் கொண்டு வீடு பெருக்க உதவும் துடைப்பம் செய்வர்”¹⁵⁰.

மெழுகுதல், மெழுகிடல் என்ற சொல் சாணம் கரைக்கப்பட்ட நீரால் மெழுகுதலைக் குறிப்பதாகவே இருந்துள்ளது. சாணத்தால் வீடு மெழுகும் வழக்கம் பழமையானது என்பதைப் புறநானுறு (249:10-14) பாடல் வழி அறியலாம்.

கள் அல்லது பதநீர் சேகரித்தல்

“மண் கலையத்தில் சேரும் கள்ளைச் சேகரிக்க பனை ஓலையால் நெருக்கமாகப் பின்னப்பட்ட பனை ஓலைப் பெட்டி ஒன்றை எடுத்துச் செல்வர். மண் குவளையில் (கலையம்) சேர்த்த கள்ளை இதற்குள் ஊற்றிக் கொண்டு

¹⁴⁹ பனையும் தமிழ்ச் சமூகமும், ப. 178

¹⁵⁰ பனையும் தமிழ்ச் சமூகமும், ப. 178

கீழே இறங்குவர். இது பெரும்பாலும் அதிகாலை நேரத்தில் நிகழும். விதிவிலக்காக மாலை நேரங்களில் கள் இறக்குவதும் உண்டு. நீரை வெளியிடாத வகையில் இப்பெட்டி நெருங்கமாகப் பின்னப்பட்டிருப்பதால் கள் அல்லது பதநீர் வெளியேறாது. இப்படி ஒவ்வொரு பனையில் இருந்தும் சேகரிக்கப்படும் கள்ளை அல்லது பதநீரைக் கீழே உள்ள பெரிய பனை ஓலைக் குடுவையில் முன்னர் சேகரித்து வைப்பது வழக்கம். தற்போது துத்தநாகத்தால் ஆன குடுவைகளையும் பிளாஸ்டிக் குடங்கள், கேன்களையும் பயன்படுத்தத் தொடங்கியுள்ளனர். பனை ஓலைக் குடுவையைத் தொடர்ச்சியாகப் பயன்படுத்துவதால் அதன் இடுக்குகளில் தேங்கும் கள் புளித்துப் போவதுடன் ஒரு வகையான துர்நாற்றத்தையும் ஏற்படுத்துவதால் ஓலைக் குடுவையைக் கைவிட்டுள்ளனர்”¹⁵¹.

பதநீர்

“பாளையிலிருந்து வடியும் இனிப்பான சாறு கள் என்ற பெயரில் மதுவாக மாறுவதைத் தடுத்து உருவாவதே பதநீர் ஆகும். இம்மாறுதலில் வேதியல் செயல்பாடு ஒன்று இடம் பெற்றுள்ளது”¹⁵².

அனைத்து பொருட்களிலும் அமில-காரத்தன்மை இடம் பெற்றுள்ளது. வேதியியலாளர்கள் இதை pH என்று குறிப்பர். pH இன் அளவானது 0 அளவில் இருந்து 14 அளவுவரை இருக்கும். இது ஏழுக்குக்கீழ் குறையும் போது, குறையும் அளவுக்கு ஏற்ப அமிலத்தன்மை உருவாகும். இதில் சமநிலையான அளவு ஏழு ஆகும்.

¹⁵¹ பனையும் தமிழ்ச் சமூகமும், ப. 182

¹⁵² பனையும் தமிழ்ச் சமூகமும், ப. 202

கள் புளிக்க ஆரம்பிக்கும் போது அதன் காரத்தன்மை குறையத் தொடங்குவதுடன் அமிலங்கள் உருவாகும். சாறுவடியும் கலையத்தின் உட்பகுதியில் தடவப்பட்டுள்ள இச்சுண்ணாம்பானது சாறில் கரையும்.

சாறில் கரைந்த சுண்ணாம்பானது கார அமிலத் தன்மையின் சமநிலையான 7pH இல் சாறைநிறுத்துகிறது. இப்படிச் சுண்ணாம்பின் துணையால் 7pH இல் நிறுத்தப்பட்ட இனிப்பான சாறே பதநீர் ஆகும்.

இவ்வாறு பனைமரத்தின் பாளையைச் சீவிப்பெறும் இனிப்பான சாறை, இயல்பாகப் புளிக்கவிட்டு, கள்ளாகவும், சுண்ணாம்பின் துணையால் புளிப்படைவதைத் தடுத்துப் பதநீராகவும் நம் முன்னோர்கள் பயன்படுத்தி வந்துள்ளனர். இது நம் பாரம்பரிய வேதியியல் அறிவின் வெளிப்பாடாகவும் அமைந்துள்ளது.

கலக்கு மட்டை

கள் இறக்கப் பயன்படும் தொழிற் கருவிகளுடன், பதநீரை உருவாக்கப்பயன்படும் சுண்ணாம்புத் தூள் அடங்கிய பெட்டி ஒன்றும். பச்சை பனை மட்டையால் ஆன முக்கால் அடி உயரத்தில் அமைந்த கலக்கு மட்டை ஒன்றும் தான் பதநீர் இறக்கத் தேவையான கருவிகளாகும். பனையில் கட்டும் கலையத்தில் கலக்கு மட்டையால் சுண்ணாம்பைத் தடவி விட்டு வந்துவிடுவர். கலையத்தில் விழும் கள்ளானது சுண்ணாம்புடன் எதிர்வினை புரிந்து புளிப்புத் தன்மையை இழக்கிறது. புளிப்புத் தன்மைதான் போதைத்தன்மையை உருவாக்குகிறது.

கள் இறக்கப்பயன்படும் பிற கருவிகள்

கள், பதநீர் என்ற இரண்டையும் இறக்க மேற்கூறிய கருவிகளுடன் பொத்தன்பு என்ற கருவியும் இடம் பெறுகிறது. இரும்பாலான இது கூர்மையான முனையைக் கொண்டிருக்கும்.

தலைப்பகுதி மூக்குப் பொடி அள்ளும் குழிக்கரண்டி போல் இருக்கும். பனங்குருத்தில் பூச்சியைக் குத்திக்கொல்ல கூர்மையான நுனியும், கலையத்தில் சுண்ணாம்புத் துளைப் போட கரண்டி போன்ற பகுதியும் உதவும்.

பட்டை

பதநீர் அல்லது கள் குடிக்கப் பயன்படுத்தும் பனை ஓலைப் பட்டை ஆகும்.

பன்னாடை

பனைமரத்தின் உச்சியில் மரத்துடன் பிணைந்திருக்கும் மட்டையின் அடிப்பகுதி சிறுபள்ளம் போல் பிளவுடன் அகலமாகக் காட்சியளிக்கும். இதைப் பத்தல் என்பர். இப்பத்தலுக்கும் மரத்திற்கும் இடையில் சல்லடை போன்று சன்னமான துவாரங்களுடன் கூடிய ஒரு பொருள் உள்ளது. இதுவே பன்னாடை எனப்படும். இது பதநீரைச் சேர்க்கும் போது, கலையத்தில் விழுந்துள்ள தூசியையும், சிறிய வண்டுகளையும் பனம்பூ, தேனீக்களையும் வடிகட்ட இதன் அமைப்பு உதவுகிறது. தற்போது நைலான் வலையால் ஆன பெரிய அளவிலான வடிகட்டிகளை (அரிப்புகளை) ஆங்காங்கே சிலர் பயன்படுத்தத் தொடங்கியுள்ளனர் என்றாலும் இதன் பயன்பாடு மறையவில்லை. பதநீர் மற்றும் கள் பனைமரமே வழங்கும் விலையில்லா வடிகட்டி என்று மக்கள் அழைத்தனர்.

பன்னாடையானது தூது, துரும்பு, சிறு பூச்சிகள் ஆகியனவற்றைத் தன்னுள் வைத்துக் கொண்டு சுவையான கள்ளையும், பதநீரையும் கலையத்துக்குள் செல்லவிடுகிறது. இதுபோல் நல்லதை விட்டுவிட்டு கெட்டதை எடுத்துக் கொள்வோரைத் தூற்றவும், திட்டவும். ‘பன்னாடை’ என்ற சொல், வசவுச் சொல்லாகப் பயன்படுத்தப்படுகிறது.

பனங்களின் தொழில் நுட்பம்

பதநீரில் சுண்ணாம்பின் அளவு சற்றுத் தூக்கலாக இருந்தால் பதநீரின் இனிப்புத் தன்மை குறைவாக இருக்கும். பெரும்பாலும் மாலை நேரத்தில் விற்கும் பதநீர் இவ்வாறு இருக்கும். வெயிலில் 7pH அளவுக்கு மேல் பதநீர் மாறும் வாய்ப்பு இருப்பதால் இவ்வாறு செய்கின்றனர்.

மாலைப் பதநீரில் சுண்ணாம்பின் அளவைக் குறைக்கும் வழிமுறையாக, மாங்காயைப் பொடிதாக அரிந்து பதநீரில் போட்டுக்குடிப்பார்கள். சுண்ணாம்பு நெடி பிடிக்காதவர்கள் சிலர் மாம்பழத்தை அரிந்து போட்டுக் குடிப்பதுண்டு, மாங்காய், மாம்பழம் இரண்டிலும் உள்ள புளிப்புச்சுவை, சுண்ணாம்பின் காரத்தன்மையைக் குறைத்துவிடுகிறது. இதே பணியை எலுமிச்சம் பழச்சாறு செய்து விடுகிறது.

பதநீர் விற்போர், பதநீருடன் நுங்கு மட்டுமே விற்பார்கள். மாங்காய் விற்பதில்லை. பதநீர் குடிப்பதற்கென்றே அவர்களைநாடிச் செல்பவர்கள் தான் மாங்காய் எடுத்துச் செல்வார்கள். புளிப்பில்லாத மாங்காய் வகைக்கு முக்கியத்துவம் கிடையாது.

பதநீர்; கள் பெற பனையில் கட்டும் கலையத்தில், சுண்ணாம்பு தீட்டுவதிலும் ஒரு நுட்பம் உண்டு. பதநீரில் சுண்ணாம்பை நன்றாகத் தீட்டியாக வேண்டும். இவ்வாறு செய்யாவிடில் பதநீர் புளிப்படைந்து விடும். அத்துடன் கள்ளிற்கும், பதநீருக்கும் இடைப்பட்ட நிலையில் இருக்கும்.

பனைத்தொழிற் கருவிகள்

பனை வினைஞர் தம் தொழிலுக்கு அவசியமான கருவிகளை உருவாக்கிப் பயன்படுத்தி வருகின்றனர். சங்ககாலம் தொட்டு இன்று வரை தொடரும் இத்தொழிலில் காலந்தோறும் இவற்றைப் பயன்படுத்தியும் மாறுதல்களுக்குள்ளாகியும் வந்திருப்பர் என்பதில் அய்யமில்லை. இத்தொழிலுக்குத் தேவைப்படும் சில அடிப்படையான தொழிற்கருவிகளாகப் பின்வருவன அமைகின்றன.

நெஞ்சுத்தோல்

நெஞ்சுத் தோல் பெரும்பாலும் எருமைத் தோலால் இது செய்யப்படும். இது வலுவானதாகவும், மிருதுவானதாகவும் பதப்படுத்தப்படும். பழைய கிராம அமைப்பில் தோல் தொழில் செய்யும் உள்ளூர் வாசிகளால் இது செய்யப்பட்டது. தற்போது எருமைத் தோலை மட்டுமின்றி பிற விலங்குகளின் தோலையும் பயன்படுத்துவதால் தரம் குறைந்துள்ளதா முதியவர்கள் கூறுகிறார்கள்.

இது மிகவும் எளிமையான தொழில் நுட்பம் கொண்டது. 7 இலிருந்து 8 அங்குலம் வரையில் தோலைக் சதுர வடிவில் வெட்டி அதன் நான்கு மூலைகளில் துவாரம் இடப்படும். மேல்பகுதித் துவாரங்களிலும் கீழ்ப்பகுதித்

துவாரங்களிலும் இடமிருந்து வலமாக நார் கோர்க்கப்பட்டிருக்கும். நார் இல்லாமல் தோல் வாரால் நிரந்தரமாக இணைக்கப்படுவதும் உண்டு.

நெஞ்சத்தோல் அணிவதால், சொரசொரப்பான பனையின் மேற்பகுதி நெஞ்சில் குத்தி புண் ஏற்படாது. பாளை சீவும் போதும் பதநீர்க் கலையங்களைக் கையாளும் போதும், நெஞ்சில் பனையின் மட்டைப் பகுதி உராய்ந்து புண் ஏற்படாது. மார்பால் பனையை அழுத்தி ஏறுவதால் மார்புத் தசைகளில் உண்டாகும். வலிக்கான வாய்ப்பும் குறையும்.

தளைநார்

இது பனைநாரால் செய்யப்படுவது. பாதத்தில் சிலம்பு அணிய வேண்டிய இடத்தில் அணிவதால் ‘இரட்டைச்சிலம்பு’ என்றும் அழைப்பர். இதன் தோற்றமும் சிலம்பின் தோற்றத்தை ஒத்திருக்கும். இரண்டு சிலம்புகளின் நீளத்திற்கு இணையாக, ஒரே சிலம்பு வடிவில் இது அமையும். பனைநாரைக் கயிறுபோல் மிருதுவாகக் கிழித்து இடமிருந்து வலமாகவும் வலமிருந்து இடமாகவும் உள்ளும், புறமும் சுற்றுவர். இதனால் தளைநார் முறுக்கேறாது. நாரின் இருமுனைகளையும் இணைக்கும் முடிச்சு நடுப்பகுதியில் அமையும் படி காலில் அணிவர். இதனால் காலில் முடிச்சு அழுத்தாது. தொடர்ந்து காலில்படும் தளைநார் சுற்றுத்தேயும் அப்பகுதியை நாரால் அவ்வப்போது சுற்றிக்கொள்வர். தளைநார் போட்டு ஏறுவதால், ஏறும்போது கால் வழுக்காது. ஒரே நிலையில் காலை நிறுத்திக் கொள்ள இது உதவியாய் இருக்கும்.

கால்தோல்

இரண்டு கணுக்கால்களிலும் அணிந்து கொள்ளும் தோலானது கால்தோல் எனப்படும். இதுவும் நெஞ்சத்தோல் போன்று எருமைத்தோலில் செய்யப்படும். தளைநார் பயன்படுத்தும்போது, அது தொடர்ந்து கணுக்காலில் படுவதால் உராய்வு ஏற்படும் வெடிப்புகள், கொப்புளங்கள் தோன்றி வருத்துகின்றன. இவை ஏற்படாது தடுக்கவே கால்தோல் பயன்படுத்தப்படுகிறது.

முருக்குத்தடி

வலிமையான மரக்கட்டை கொண்ட மூன்று அல்லது நான்கடி உயரத்தில் செய்யப்பட்ட செவ்வக வடிவிலான கட்டையே முருக்குத்தடியாகும். இதன் மேற்பகுதியில் பிறைச்சந்திரன் வடிவில் சிறிய மரச்சட்டம் ஒன்று பொருத்தப்பட்டிருக்கும். ஒரு வகையில் சப்பரம் தூக்குவோர், சப்பரத்தை ஆங்காங்கே நிறுத்தப் பயன்படுத்தும் ஆயக்கால் போல் இச்சட்டம் அமைந்திருக்கும். இதைச் சுமந்து செல்லும்போது, அதிகப்பளு இல்லது இருப்பது அவசியம். அதே நேரத்தில் வலுவானதாகவும் இருக்க வேண்டும். இவ்விரு பண்புகளும் கொண்ட மஞ்சணத்தி, பூவரசு, இலுப்பை, மரங்களை இதைச் செய்யப்பயன்படுத்துகிறார்கள். இலந்தை மரத்திலும் செய்வதுண்டு. முருக்கத்தடியின் ஒரு பக்கத்தில் முக்கால் அடி நீளத்தில் தீட்டுப்பலகை (தட்டுக்கட்டை) ஒன்று பொருத்தப்பட்டிருக்கும். மிருதுத்தன்மையும் வழுவழப்பான தன்மையும் கொண்டதாக இப்பலகை அமைந்திருப்பதால் இதில் பாளை சீவப் பயன்படுத்தும் அரிவாளைத் தீட்டிக் கொள்வர். வலிமையும் அதே நேரத்தில் வழுவுழுப்பும் தேவையென்பதால் வேம்பு மரத்தால் இதைச் செய்வது

வழக்கம். ஊருக்கு வெளியே பணிபுரிய வேண்டிய சூழலில் தம்முக்கிய தொழிற் கருவியான பாளை சீவும் அரிவாள் கூர் மழுங்கிப்போனால் சாணை தீட்ட அலையமுடியாது. அதற்காக சாணை தீட்டும் கருவியைச் சுமந்து செல்லவும் முடியாது. இக்காரணத்தால் முருக்குத்தடியின் ஒரு பக்கம் சாணை தீட்டும் பலகையைப் பொருத்தி வைத்துள்ளார்கள் இருந்தாலும், அரிவாள் கூர்மழுங்கிப் போகும் போது, சாணை தீட்டுவர்களிடம் சென்று தாம் பயன்படுத்தும் அரிவாளை அவ்வப்போது தீட்டிக்கொள்வர்.

முருக்குத்தடியைத் தரையில் ஊன்றி அதன் மேற்பகுதியைப் பனைமரத்தில் சாத்திவைக்கும் போது யாருடைய உதவியும் இன்றி அது சாய்வாக நிற்கும் அப்படி நிறுத்திவிட்டு தீட்டாம் பலகையில் அரிவாளைத் தீட்டிக்கொள்வார்கள். இவ்வாறு தீட்டுவதற்கு உதவும் வகையில் பரும்புக்கல்லை (சரள்கல்) நன்றாகப் பொடி செய்து மூங்கில் குழாய் ஒன்றில் போட்டு வைத்திருப்பார்கள். இக்குழாயை ‘பொடிக்குழாய்’ என்பர். தற்போது தாளில் பொட்டலமாகக் கட்டி எடுத்துச் செல்லும் பழக்கமும் உருவாகியுள்ளது.

பனையேறத் தொடங்கும் போது, நான்கடி உயரத்தில் உள்ள முருக்குத்தடியைப் பனைமரத்தில் சாத்திவைப்பர். அப்போது பனைமரத்தில் இடது காலை ஊன்றி வலது காலை முருக்குத்தடியில் வைத்துப் பனையில் ஏறுவர். பின்னர் வலதுகாலில் மட்டும் மாட்டியுள்ள தளைநாரில் இடது காலை இணைத்து மாட்டிக்கொள்வர். முருக்குடித்தடியின் ஒருமுனையில் பதநீர்க்கலையத்தைக் கட்டி பதநீர் சேகரித்த ஓலைப்பெட்டியைக் கட்டி காவடி போல் தூக்கிச் செல்வர்.

மேற்கூறிய நான்கு கருவிகளும் பனை மரத்தில் ஏறுவதற்குத் தேவைப்படும் அடிப்படையான தொழிற்கருவிகளாகும். இவற்றை அடுத்து, நுங்கு பனங்காய் வெட்டவும் பதநீர் சேகரிக்கவும் உதவும் கருவிகள் சில இடம் பெறுகின்றன.

பானை அரிவாள்

பனம்பாளையைச் சீவுவதற்குப் பயன்படுத்துவதால் இப்பெயர் பெற்றது. இவ்வரிவாளைப் பிற பயன்பாட்டிற்கு பயன்படுத்தமாட்டார்கள். பனம் பாளையைச் சீவுவதற்கு மட்டுமே பயன்படுத்துவர். இதன் வெட்டும் பகுதி அரை வட்ட வடிவில் அமைந்து பிறைச்சந்திரன் போல் காட்சியளிக்கும். இதன் காரணமாக 'சந்திராயுதம்' என்றும் இதை அழைப்பர்.

மட்டை அரிவாள்

மட்டை வெட்டப் பயன்படுத்தும் அரிவாள் மட்டை அரிவாள் எனப்படுகிறது. சிலர் பாளை அரிவாளையே மட்டை வெட்டுவதற்கென்று தனியாக வைத்துக் கொள்வர். ஆனால் பாளை அரிவாளைப் போல் கூர்மையாக வைத்திருக்க மாட்டார்கள்.

அரிவாள் பெட்டி

தென்னம் பாளையில் ஆன இப்பெட்டி மூடி இல்லாதது. பெரும்பாலும் பனைத்தொழிலாளர்களே இதைத் தயாரித்துக் கொள்வர். இதை இடுப்பில் கட்டிக் கொண்டுதான் பனையில் ஏறுவார்கள் இப்பெட்டியில் தான் அரிவாள், பலவகையான இடுக்கிக்கள், சுண்ணாம்பு அடங்கிய சிறுபெட்டி ஆகியன

இருக்கும். இது இவர்களின் தொழிற்கருவிப்பெட்டி தவிர, பனை உச்சியில் தொழில் செய்யும் போது, பயன்படுத்தும் இடுக்கிவகைகளும், பதநீர் கலையத்தில் சுண்ணாம்பு தடவப் பயன்படுத்தும் கலக்குமட்டையும் பதநீர் சேகரிக்கும் கலன்களும் இக்கருவிகள் வரிசையில் அடங்கும்.

நெஞ்சணைத்து ஏறுதல்

முருக்குத்தடியின் உதவியுடன் பனையில் ஏறியதும் தளைநாரால் இருகால்களையும் இணைத்துக் கொள்வர். பின் தளைநார் அணிந்த கால்களால் மரத்தைத் தளமாக்கிக் கொண்டு கைகளால் மரத்தைச் சுற்றிக் கோத்துக் கொண்டு நெஞ்சால் மரத்தை தழுவியவாறு எழுந்தும் அமர்ந்தும் ஏறிச்செல்வர்.

நெஞ்சால் மரத்தை அணைத்துச் செல்லும் இம்முறையில் ஏறுவதற்கு நல்ல பிடிமானம் கிடைக்கிறது. காற்று வேகமாக வீசினாலும் மரத்தைத் தழுவி நிற்பதால் பாதுகாப்பாய் நிற்கும். தளைநார் கழன்று காலின் பிடிமானம் தளர்ந்தாலும் கூட, நெஞ்சுடன் மரத்தை அணைத்துக் கொண்டிருப்பதால் கீழே விழும் வாய்ப்பு இல்லாமல் போகிறது என்றாலும், நெஞ்சுத்தோல் மூடாத பகுதிகளில் சிராய்ப்பும் வெட்டும் ஏற்படும் ஆபத்துக்கான வாய்ப்பும் இம்முறையில் உண்டு.

கைகுத்தி ஏறுதல்

இடது கையாலும், வலது கையாலும் மாறி மாறி மரத்தைச் சுற்றியவாறு உந்தி ஏறுதலே இம்முறையாகும். இம்முறையில் காலில் தளைநார் இல்லாமலும் இருக்கும். இது பரவலாக பின்பற்றப்படும் முறையல்ல,

முறையாகப் பனைத்தொழிலை மேற்கொள்ளாதவர்களும், பதநீர் இறக்குபவர்களும் இம்முறையைப் பயன்படுத்துகிறார்கள். இம்முறையில் அதிக எண்ணிக்கையிலான பனைகளில் ஏறி இறங்க முடியாது.

குதித்து குதித்து ஏறுதல்

வலுவான கயிற்றால் பனையைச் சுற்றி அதன் இருமுனைகளில் ஒரு முனையை இடது கரத்தாலும் மறுமுனையை வலது கரத்தாலும் பற்றிக்கொள்வர். காலில் தளைநார் அணிந்து கொண்டு குதித்துக்குதித்து ஏறுவார்களாம் ஒவ்வொரு குதிப்பின் போதும் கயிறு மேலே செல்லும்.

இடைக்கயிற்றால் ஏறுதல்

நீண்ட கயிற்றால் இடுப்பையும் பனையையும் இடைவெளியுடன் கட்டி அக்கயிற்றைப் பிடித்தவாறு ஏறும் இம்முறையிலும் தளைநார் அணிவது அவசியமாகும். இம்முறையில் உடலில் சிராய்ப்பு ஏற்படும் வாய்ப்பு மிகவும் குறைவு.

எளியமுறையில் கள் எடுக்கப்படும் முறைகள்

ஏணியால் ஏறுதல்

ஒரு குறிப்பிட்ட உயரம் வரை எட்டும் அளவில் செய்த மூங்கில் ஏணியைப் பனை மரத்தில் சாய்த்து வைத்து ஏறுவது இம்முறையாகும். ஏணி எட்டாத குறைந்த அளவு உயரத்தை மட்டும் வழக்கமான முறைகளில் ஒன்றைப்பயன்படுத்தி ஏறுவர். இதனால் ஓரளவுக்குக் களைப்பு குறைவதுடன் கூடுதலாகச் சில மரங்களில் ஏற முடியும். ஏணி மூங்கிலால் செய்யப்படுவதால்

சுமந்து செல்ல கனமில்லாது இருக்கும். ஆனாலும் ஒவ்வொரு மரத்திற்கும் இதை எடுத்துச் செல்வது இடையூறாக அமையும்.

மற்றொரு வகையில் பனைமரத்தின் அடியில் எட்டு அல்லது பத்தடி உயரம் வரைவிட்டுவிட்டு எஞ்சிய உயரத்தில் நிரந்தரமாக இரும்பு ஏணிகள் பொருத்தப்படுகின்றன. பனையின் ஆயுட்காலம் நீண்டது என்பதால் நிரந்தரமாக ஏணி பொருத்துவதால் ஏற்படும் செலவும் பெரிதல்ல. இரும்பு ஏணியைப் பயன்படுத்தும் இம்முறை பனையின் அடிப்பகுதியில் எட்டு அல்லது 10 அடி உயரம் வரை பழைய முறைகளை பயன்படுத்துவதாயும், எஞ்சிய உயரத்தை எளிதாக அடைய உதவுவதாகவும் அமைகின்றது. இம்முறை பதநீர் அல்லது கள் எடுக்கவும் பயன்படுத்தப்படுகின்றன.

கயிற்றால் பனைகளை இணைத்தல்

ஒரே சீரான முறையில் மேலும் கீழுமாக இருகனமான கயிறுகளால் பனைகளை இணைப்பதே இம்முறையாகும். பனைகள் நெருக்கமாக வளர்ந்துள்ள பகுதிகளில் இம்முறை எளிதானது. மேலே உள்ள கயிற்றைப் பிடித்துக் கொண்டு கீழே உள்ள கயிற்றை மிதித்தவாறு ஒரு பனையில் இருந்து மற்றொரு பனைக்குச் செல்ல வேண்டும். ஒவ்வொரு மரமாக ஏறி இறங்கும் கடினமான உழைப்பு குறையும்.

இரண்டு கயிறுகளை மட்டுமே பயன்படுத்தப் பயப்படுபவர்களுக்காகத் கயிற்றால் பாலம் போல் அமைக்கும் முறையும் உள்ளது. இரு கயிறுகளை ஒரே உயரத்தில் இடைவெளியுடன் கட்டி ஏணிப்படி போல வலுவான

கம்புகளால் இருகயிறுகளையும் இணைப்பதே இம்முறையாகும். ஒரு கயிற்றேணியைப் படுக்கவைத்தது போன்று இது அமையும். பாலம் இல்லாத இடங்களில் இராணுவத்தினரும் மீட்புப் படையினரும் பயன்படுத்தும் முறையைப் போன்றதே இவ்விரு முறைகளும் அமையும்.

தொகுப்புரை

சங்க இலக்கியத்தில் ‘தேக்கட் தேறல்’ என்ற பெயரானது அகநானூறு, புறநானூறு, திருமுருகாற்றுப்படை, மலைபடுகடாம் போன்ற இலக்கியத்தில் ‘பழுவிய தேறல்’ ‘நாட்படு தேறல்’ ‘பழுவியநறவு’ ‘பழுவிய தீம்பிழி’ என்ற பெயர்களால் சுட்டிக்காட்டப்பட்டுள்ளன.

சங்க இலக்கியத்தில் ‘தோப்பிக்கள்’ என்ற பெயரானது அகநானூறு, புறநானூறு, பெரும்பாணாற்றுப்படை, பட்டினப்பாலை, குறுந்தொகை போன்ற இலக்கியத்தில் ‘நனைமுதிர் சாடி நறவின்’ ‘இன்கடுகள்’ என்ற பெயரினால் எடுத்துரைக்கப்பட்டுள்ளன. மணிமேகலையில் ‘தோப்பிக்கள்’ என்ற பெயர் இடம்பெற்றுள்ளது.

சங்க இலக்கியத்தில் ‘பெண்ணைப்பிழி’ என்ற பெயரானது பட்டினப்பாலை, அகநானூறு, நற்றிணை, புறநானூறு போன்ற இலக்கியத்தில் ‘பெண்ணைப்பிழி’ ‘நுங்கின்கள்’ ‘பனந்தீம்பிழி’ ‘தீம்கள்’ ‘நார் அரி’ என்ற பெயரால் சுட்டிக்காட்டப்பட்டுள்ளது.

சங்க இலக்கியத்தில் ‘தேம்பிழி தேறல்’ என்ற பெயரானது குறிஞ்சிப்பாட்டு, அகநானூறு போன்ற இலக்கியத்தில் ‘தேம்பிழி நறவின்’ என்ற பெயரால் குறிப்பிடுகின்றது.

சங்க இலக்கியத்தில் ‘கனியால் வரக் கூடிய தேறல்’ என்ற பெயரானது அகநானூறு, குறிஞ்சிப்பாட்டு, பரிபாடல், புறநானூறு போன்ற இலக்கியத்தில் ‘ஊழுறுதீம்கனி’ நறும்பழம் விளைந்த தேறல்’ பிழி மகிழ், தீம்பழம், தேன்தேறல், ‘நறவுப்பிழி’ என்ற பெயர்களால் எடுத்துரைக்கப்பட்டுள்ளன.

சங்க இலக்கியத்தில் ‘வண்டு மூசு தேறல்’ என்ற பெயரானது பொருநாராற்றுப்படை, மதுரைக்காஞ்சி, அகநானூறு, புறநானூறு, நெடுநல்வாடை, பதிற்றுப்பத்து போன்ற இலக்கியங்களில் ‘மணம்மகிழ்’ ‘வண்டு மூசு அரியல்’ ‘வண்டுபடு நறவின்’ ‘சுரும்பு ஆர் தேறல்’ ‘வண்டுமூசு தேறல்’ என்ற பெயரால் அழைக்கப்படுகின்றன.

சங்க இலக்கியத்தில் ‘பூக்கமழ்’ என்ற பெயரானது அகநானூறு, பொருநாராற்றுப் படை, பதிற்றுப்பத்து, புறநானூறு போன்ற இலக்கியத்தில் இதனை ‘மணம் கமழ் தேறல்’ ‘நனைவிளை நறவின்’ ‘நனை அமை கள்ளின்’ ‘நனைமுதிர் தேறல்’ ‘நார் அரி’ ‘தீம்தண் நறவம்’ ‘நறுங்கள்’ ‘வள நனையின் மட்டு’ என்ற பெயரினால் சுட்டிக்காட்டப்படுகின்றன.

சங்க இலக்கியத்தில் ‘மணங்கமழ் தேறல்’ என்ற பெயரானது புறநானூறு, மதுரைக் காஞ்சி, நற்றிணை, புறநானூறு, பரிபாடல், குறுந்தொகை, போன்ற இலக்கியத்தில் ‘மணம் நாறு தேறல்’ ‘தேம் கமழ் தேறல்’ ‘கள் நாறு’ ‘தண் கமழ் தேறல்’ ‘அரியல்’ ‘நறுங்கள்’ ‘விரிமலர் மது’ ‘கள்கமழ்’ என்ற பெயர்களால் சுட்டிக்காட்டப்பட்டுள்ளன.

சங்க இலக்கியத்தில் ‘கூட்டறியல்’ என்ற பெயரானது பதிற்றுப்பத்து இலக்கியத்தில் ‘வறிது கூட்டறியல்’ என்ற பெயரில் சுட்டியுள்ளது.

சங்க இலக்கியத்தில் தொடரிக்கள், அல்லது விளைகள் என்ற பெயரானது புறநானூற்றில் சுட்டிக்காட்டப்பட்டுள்ளது.

சங்க இலக்கியத்தில் ‘கந்தாரம் தேறல்’ என்ற பெயரானது புறநானூற்றில் ‘தேம் கந்தாரம்’ என்ற பெயரினால் அழைக்கப்படுகிறது.

சங்க இலக்கியத்தில் ‘இளங்கள்’ என்ற பெயரானது அகநானூற்றில் ‘விளையா இளங்கள்’ என்ற பெயரினால் அழைக்கப்படுகிறது.

சங்க இலக்கியத்தில் ‘கரும்பால் வரும் தேறல்’ என்ற பெயரானது அகநானூற்றில் ‘விளைகழை பிழிந்த’ என்ற பெயரினால் சுட்டிக்காட்டப்பட்டுள்ளது.

சங்க இலக்கியத்தில் ‘தென்னங்கள்’ என்ற பெயரானது அகநானூறு, பரிபாடல் போன்ற இலக்கியத்தில் ‘பகுவாய்ப்பாளை’ ‘மது’ ‘விளைபூந்தேறலின்’ என்ற பெயரினால் சுட்டப்படுகிறது. கம்பராமாயணம், மணிமேகலையில் ‘தென்னங்கள்’ என்ற பெயர் இடம் பெற்றுள்ளது. இவ்வாறு இலக்கியத்தில் தேறல் வகைகளும், உற்பத்தி முறைகளும் பயன்படுத்தப்பட்ட பெயர்களும் பற்றி விரிவாக எடுத்துரைக்கப்பட்டன.

முன்னுரை

கள்ளுணவு

பெண்டிர் உணவு

அசைவ உணவு

அரியற்பெண்டிர்

நறும்பிழி

விருந்தோம்பல்

விருந்து

விருந்து - விளக்கம்

விருந்தினரைப் பேணல்

மக்கள் போற்றிய விருந்து

தலைவி அளித்த விருந்து

விருந்தோம்பலில் கள்ளுணவு

கொடைச்சிறப்பு

போரில் கள்ளுணவு

தொழிலின் போது கள்ளுணவு அருந்துதல்

கள்ளினை வாழ்த்துதல்

நடுகல்லுக்கு கள்ளினைப்பலியிடுதல்

கள்ளைப் படையலிடுதல்

கள்ளினைப் பலியிடுதல்

கள்ளினை உண்ண மறுத்தல்

பெண்கள் கள்ளினை அருந்துதல்
யானை கள்ளினைக் குடித்தல்
கடவுளுக்கு கள்ளைப் படைத்தல்
பரத்தை கள்ளுண்ணுதல்
வையை வெள்ளம் சிறப்பு
செவிலித்தாயின் காட்சி
கண் சிவக்கும் கள்
கள்ளைக் கடவுளுக்குப் படைத்தல்
நடுகல் வழிபாடு
உணவைச் சேகரித்த நிலை
தொகுப்புரை

முன்னுரை

மனிதர்கள் உயிர் வாழ்வதற்கு வேண்டிய அத்தனை உணவுப் பொருட்களும் இயற்கை தருகின்ற நன்கொடையாகும். ஆடையில்லாத மனிதன் அரை மனிதன் என்பதைப் போல் உணவில்லாத மனிதனும் உயிரற்ற மனிதன் எனலாம். ஆதி மனிதனுடைய முதற்தொழிலே உணவைத் தேடுவதாக அமைந்தது. காய் கனிகளையும், இறைச்சியையும், பசிதீர்க்க உணவாகப் பயன்படுத்திக் கொண்ட மனிதனே நாகரிகம் வளர வளர அதனைப் பண்படுத்தி பல்வேறு உணவாகப்பகுத்து உண்ணக் கற்றுக் கொண்டான். உணவை மையமாக வைத்தே உலகில் பல்வேறு போராட்டங்கள் எழுந்தன. சங்கத் தமிழர் மரக்கறி உணவைக் காட்டிலும், புலால் உணவையும் விரும்பி உண்டனர் என்பதை இலக்கியங்களின் வழி அறியமுடிகிறது. சங்கத்தமிழர் பல வகையான மது வகைகளையும், பருகுநீர் வகைகளையும் விரும்பிப் பருகும் வழக்கத்தையும் மேற்கொண்டிருந்தனர்.

பழந்தமிழரின் இயற்கையோடு இயைந்த பல வகையான உணவு முறைகளுள் கள்ளும் ஒன்றாக இருந்தது 'கள்' முக்கிய உணவாக இருந்துள்ளது. பழந்தமிழர் பழக்கத்தில் நிலவிய பல வகை மதுவும், கள்ளும், போதைக்காகவும், உடல் நலத்துக்காகவும் பயன்படுத்தப்பட்டதை அறியலாம். இக்காலத்தில் தென்னை, பனை, ஈந்து, அரிசி போன்றவற்றிலிருந்து எடுக்கப்படும் மது, வயிறு, நுரையீரல் போன்ற உறுப்புகளின் நோய்களுக்கு மருந்தாவதை நோக்கும் போது சங்ககாலத்தில் தயாரிக்கப்பட்ட இவ்வகை மதுவும், கள்ளும் உடல்நலத்தைக் கெடுக்கவில்லை என்பதையும், மாறாக இவை குளிர்காலங்களில் உடலுக்கு

வெம்மையைத் தந்தும், வழி நடையின் போது வலியைப் போக்கிக் களைப்பையும், நீர் வேட்கையையும், தணித்து உடலுக்கு உரம் அளித்த திறத்தினையும் அறியலாம். இயற்கை பொருட்களிலிருந்து தயாரிக்கப்பட்டதால் உடலுக்கு நன்மை அளித்தன. அதனால் தான் ஒளவை போன்ற பெண்பாற் சான்றோர்களும் அதனைப்பருகி மகிழ்ந்து போற்றினர். அவ்வகைப் பழந்தமிழரின் நல்வாழ்வுக்கு உறு துணையாகும் வகையில் அமைந்த நலம் தரும் பழக்கங்களில் தலைசிறந்த பழக்கமாக ‘மதுப்பழக்கம்’ இருந்தது. பிற்காலத்தில் சித்தர்கள் பட்டைச்சாராயம் என்னும் பெயரில் தயாரித்த மதுவுக்கும் சங்க கால ‘மது’ ‘கள்’ ஆகியவற்றுக்கும் நெருங்கிய தொடர்புண்டு.

கள்ளுணவு

கள் தமிழரின் நெடுங்கால உணவு. சங்க இலக்கியம் எங்கும் கள் மணம். அகத்திலும், புறத்திலும் அதிகம். கள் உணர்வூக்கி, உடல் ஊக்கி, பசிக்கு உணவு என்று அழைத்தனர்.

‘கள்ளுக்கு பல பெயர்கள் உண்டு. அவை அரியல், தேறல், தோப்பி, மட்டு, நறவு, நராரி, மட்டு, மது, பிழி, வெப்பர் இவை ஒவ்வொன்றும் தயாரிப்பில் வேறுபாடுடையன. ருசியும் வெவ்வேறு, பயன்படுத்தப்பெறும் சூழ்நிலையும் வெவ்வேறு, கள் எல்லா நிலையிலும்¹, எப்போதும் ‘தேறல்’ என்று அழைத்தனர்’.

¹ தமிழர் உணவு, ப. 167.

‘கள் என்னும் சொல் வெறிநீர், பதநீர், (தெளிவு அல்லது பனஞ்சாறு), மட்டு (சர்பத்து), தேன் என்னும் நால்வகையையுங் குறிக்கும். இந்நான்கையும் பயன்படுத்தினர் சங்ககால மக்கள் கள்ளை சிறந்த உணவாக உண்ணுகின்றனர்’².

‘வெறிநீர் இயற்கைக் கள்ளு செயற்கைக்கள்ளு என இரண்டு வகை, பனங்களும், தென்னங்களும், ஈச்சங்களும் இயற்கையாகக் கிடைப்பது என்றனர். அரிசிச் சோற்று நீரை புளிக்க வைத்து தயாரிக்கப்பட்ட தேறல் செயற்கை என்கின்றனர்’³.

‘கள் ஐந்திணை நிலங்களிலும் வழக்கம். ஒரு நிலத்துக்கள்ளுக்கும், இன்னொரு நிலத்துக் கள்ளுக்கும் வேறுபாடு இருந்திருக்கக்கூடும். பாலை நில மக்களின் கள் மென்மை அன்று. விரைந்து செயல்படக் கூடிய மருதம், நெய்தல் நில மக்கள் கள்ளை அதிகமாக குடிக்கின்றனர்’⁴.

குறிஞ்சி நில மக்கள் மலை மற்றும் காடுகளில் கிடைக்கக் கூடிய உணவுகளை உண்டனர். இவர்கள் தேன், கிழங்கு, மா, பலா, மூங்கில் அரிசி, ஊன், திணை, முதலான உணவுகளை உண்ணுகின்றனர். இவர்களுடைய உணவு முறை இவ்உணவு சேகரிப்பில் பொருத்தவாறே அமைந்துள்ளது. எனினும் மா, பலா, திணைமாவு போன்றவை இயற்கை உணவுகள் சமைக்கப்படாமல் உண்கின்றனர். அவற்றைச் சங்ககால மக்கள் பதப்படுத்தி உண்கின்றனர். குரங்குகள் கிழித்து உண்டதால் பிளவுப்பட்ட முழவு போன்ற பலாப்பழம் வில்லையுடைய

² பண்டைத்தமிழ் நாகரிகமும் பண்பாடும், ப. 48.

³ பண்டைத்தமிழ் நாகரிகமும் பண்பாடும், ப. 48.

⁴ தமிழர் உணவு, ப. 168

குறவர்க்குச் சில நாளைக்கு வைத்திருந்து உண்ணும் உணவாக இருந்துள்ளது. குறமகள் தினைமாவை உண்டு ஜவனநெல் பாதுகாப்பிற்குச் சென்றாள். தேனீக்களால் தேன் கசிந்து கற்குழிகளிலே வடிந்ததைக் குறவர்களுடைய பிள்ளைகள் வழித்து உண்டுள்ளனர். மாவடு சமைக்காமல் உண்ணக் கூடிய உணவாக இருந்துள்ளது.

இப்பொருட்களிலிருந்து பதப்படுத்தித் தயாரிக்கப்பட்ட கள் குறிஞ்சி நில மக்களின் வாழ்க்கையில் இடம் பெற்றுள்ளது. இம்மக்களின் விருந்தோம்பல் பண்பானது அவர்களின் உபசரிப்பில் இருந்து தொடங்குகிறது. இவர்கள் உடும்பு, மான், பன்றி போன்ற இறைச்சியையும், தேன், தேறல் (தேன்), கள், புளியம்பழம், மோர் கலந்த மூங்கிலரிசிச் சோற்றையும் அளித்து மகிழ்வர். மலை வாழ் மக்களின் பல்வேறு தொழில்களான தேனெடுத்தல், கிழங்கு அகழ்தல், தினை, வரகு, சாமை விளைவித்தல், தினைப்புனம் காத்தல், வேட்டையாடல் போன்றவை தொழில்களைச் செய்யும் போது உடல் களைப்பு நீங்குவதற்காக கள்ளை உணவாக உண்டனர்.

முல்லை நிலத்தில் உணவு வகைகள் அதிகமாக காணப்படுகின்றன. தினை, வரகு, சாமை, அவரை, பருப்பு, எள், நெய், பால் ஆகியவை இன்றியமையாத உணவாக அமைகின்றது. முல்லை நில மக்கள் பாலையும், தினையரிச் சோற்றையும் உண்டனர். இம்மக்கள் வேட்டையாடி கொண்டு வந்த உணவுகளைச் சமைத்து உண்டனர். தங்களுக்குக் கிடைத்த தினை அரிசியைக் காய்ச்சி வடிகட்டி, பதப்படுத்தி தினைக்கள்ளினை தயாரித்தனர். அவர்களுடைய உணவு முறைகளில் கள் சிறப்பிடம் பெற்றிருந்தது.

மருதநிலத்தில் உணவு வகைகள் அதிகமாகக் காணப்படுகின்றன. அவல், கரும்பு, செந்நெல், வெண்ணெல், அரிசி போன்றவை இன்றியமையாத உணவாக அமைகின்றது. இம்மக்கள் நெற்சோற்றை பெட்டைக் கோழிப் பொரியலோடு உண்டனர். அவலையும், உணவாக உண்ணுகின்றனர். மருதநில மக்கள் வெண்சோற்றையும், நண்டும், பீர்க்கங்காயும் கலந்த கலவையையும் உணவாக உண்ணுகின்றனர். மருத நில மக்கள் வயல்களில் விளைந்த நெற்கதிரில் உள்ள அரிசியினை கழுவிய காடியினை புளிக்க வைத்துக் கள் தயாரித்தனர். இம்மக்கள் களை பறித்து எறியும் தொழிலைச் செய்யும் போதும் கள்ளை உணவாக உண்டனர். இவர்கள் கள்ளுண்ணும் போது துணைப் பொருட்களையும் சேர்த்து உணவாக உண்டனர். இதனால் மருதநிலமக்களிடமும் ‘தேறல்’ கள் இன்றியமையாத உணவாக அமைகின்றது.

நெய்தல் நிலத்தில் உணவு வகைகள் குறைந்தே காணப்படுகின்றன. மீன், கடல் இறால் ஆகியவை இன்றியமையாத உணவாக அமைகின்றது. நெய்தல் நில மக்கள் கடல் இறால், கடல் ஆமை இவற்றை பக்குவப்படுத்தி உண்டனர். பனங்கள், நெல்லரிசிக் கள் போன்றவற்றை உண்டு மகிழ்ந்தனர். இம்மக்கள் உலர்ந்த குழல் மீனின் சூடான இறைச்சியுடன் கள்ளையும் சேர்த்து உணவாக உண்ணுகின்றனர். இம்மக்களிடையே பனையின் பாளையில் இருந்து பிழிந்தெடுக்கப்பட்ட ‘கள்’ இன்றியமையாத உணவாக அமைகின்றது.

பாலை நிலத்தில் உணவு வகைகள் குறைந்தே காணப்படுகின்றன. நெல், புல்லரிசி, ஆமை இறைச்சி, உடும்பு, ஆகியவையே இன்றியமையாத உணவாக அமைகின்றது. பாலையில் உணவு வளம் குறைந்திருந்தது என்பதை அவர்களது

உணவு சேகரிப்பு முறையிலிருந்து அறியலாம். பெரும்பாணாற்றுப்படையில் பாலை நிலப்பெண்கள் புல்லரிசியைச் சேகரித்தமுறையை இவ்வாறு விளக்குகின்றது. பாலைத்திணை மக்கள் நெல்லரிசியைக் கூழாக்கி அதனை புளிப்பேறும் படிச் செய்து தோப்பிக்கள்ளினை தயாரித்தனர். பாலைத் திணை மக்கள் தேறலை (கள்) உணவாக உண்டனர்.

இலக்கியங்கள் கள்ளை அரியல், தேறல், மட்டு, மது, நறவு போன்ற சொற்களால் குறிப்பிடுகின்றன. தேறல் (கள்) ஒரு மகிழ் உணவாகும். மயக்கம் தரும் இத்திரவ உணவு இன்று பல மாநிலங்களில் தடை செய்யப்பட்டுள்ளது. சங்க கால மக்களிடையே இது விலக்கப்படாமல் ஆண்களும், பெண்களும் இதனை உண்டதற்குப் பல சான்றுகள் காணப்படுகின்றன.

குறிஞ்சி நில மக்கள் மகிழ்ச்சியின் போது உணவாகிய கள்ளினைப்பருகி ஆரவாரத்துடன் மகிழ்ந்தனர் என்பதை,

“இரும்பிழி மகாஅர் இவ் அழுங்கல் மூதூர்
விழவு இன்று ஆயினும் துஞ்சாது ஆகும்”⁵

என்ற அகநானூற்றுபாடல் வரி சுட்டுகின்றது.

பாலை நில மக்களும் கள்ளுண்ணுதலைப் பழக்கமாய்க் கொண்டிருந்தனர். பன்னாடையால் அரிக்கப்பட்ட கள்ளைச் சிவந்த கண்களையுடைய பாலை நில மறவர்கள் வயிராற உண்டனர் என்பதை,

⁵ அகம் 122:1-2

“வரிநிறக் கலுழி ஆர மாந்திச்
செருவேட்டுச் சிலைக்கும் செங்கண் ஆடவர்”⁶

என்னும் அடிகளால் அறியலாம்.

மருத நிலத்து உழவர்கள் கள்ளுணவை உண்ட மயக்கத்தில் உறங்கினர்.

என்பதைன,

“மூழ்ப்பப் பெய்த முழு அவிழ்ப் புழுக்கல்
அழிகளின் படுநர் களி அட வைகலின்”⁷

என்னும் பாடல்வரி சுட்டுகின்றது.

இந்தக் கருத்தினை சிலப்பதிகாரத்தில் மயக்கம் தரும் கள்ளை, கள், மது,

நறா, நறவு என பல பெயர்களில் பயன்படுத்தி உணவாக உண்டனர். இதனை,

“உண்டாரை வெல்நறா ஊண் ஒழியாப் பாக்கத்துள்”⁸

என்ற பாடல் வரி மூலம் அறியலாம்.

பாலை நில மக்கள் உண்பதற்கு இனிமையுடையதாகவும், மனதிற்கு

மயக்கம் தரக்கூடியதாகவும் உள்ள கடுப்பான கள்ளினை உண்டனர் என்பதை,

“இன்கடுங்களின் உறந்தை ஆங்கண்”⁹

என்னும் பாடலடி எடுத்துரைக்கின்றது.

⁶ அகம் 157:3-4

⁷ புறம் 399:9-10

⁸ சிலப் 7:30

⁹ அகம் 137:6

நன்னன் என்ற மன்னன் இனிமையான களிப்பினைத் தருகின்ற கள்
உணவினை உடையவன் என்ற தகவலை

“இன் களி நறவின் இயல்தேர் நன்னன்
விண் பொரு நெடு வரைக் கவாஅன்”¹⁰

என்ற அகநானூற்று பாடல்வரி குறிப்பிடுகின்றது.

தோழி கள்ளுண்ட மகிழ்ச்சியினால் பேடிப் பெண்ணின் உருவம் கொண்டு
கூத்தாடுபவனது பின் சென்றாள், என்பதனை,

“என் எனப்படும் கொல் - தோழி நல்ல மகிழ்ப்
பேடிப் பெண் கொண்டு ஆடுகை கடுப்ப”¹¹

என்னும் பாடலடிகள் உணர்த்துகின்றன.

மருத நிலத்து பாண்மகள் வரால் மீனைப் பிடிக்கிறாள். அவள்
பிடித்தவரால் மீனைக் கள்ளுண்ட தந்தந்தைக்கு உண்ணக் கொடுத்தாள்.
என்பதனை,

“நாண் கொள் நுண்கோலின் மீன்கொள் பாண்மகள்
தான் புனல் அடைகரைப்படுத்த வராஅல்
நார் அரி நறவு உண்டு இருந்த தந்தைக்கு”¹²

என பதிவு செய்துள்ளது.

வேடர்கள் கள்ளையுண்ட மகிழ்ச்சியில் துடியோசையை எழுப்பினர்.
இதனை,

¹⁰ அகம் 173:16-17

¹¹ அகம் 206:2-3

¹² அகம் 216:3-5

“..... களிபட்டு
வில்லோர் குறும்பில் ததும்பும்
வில்வாய்க் கடுந்துடிப் பாணியும் கேட்டே”¹³

என்னும் அடிகள் தெரிவிக்கின்றன. ‘களிபட்டு’ என்பதற்குரிய உரை ‘கள்ளுண்டு களித்த நிலையில்’ என அமைவதால் ஆடவரின் களிப்பிற்குக் கள் தான் காரணமானது எனத் தெரிகின்றது என்றும், வடுகர்கள் பெரிய வில்லில் அம்புகளைச் செய்து பின்பு கள்ளைக் குடித்து மகிழ்ந்தனர். என்பதனை

“தொடை அமை பகழித் துவன்று நிலை வடுகர்
பழி ஆர் மகிழர், கலி சிறந்து ஆர்க்கும்”¹⁴

என்னும் பாடல்வரிகள் சுட்டுகின்றது.

சோழ மன்னன் இனிமை பொருந்திய கடுப்பான கள்ளுணவை
உடையவன். இதனை,

“இன்கடுங் கள்ளின் இழை அணி நெடுந்தேர்க்
கொற்றச் சோழர் கொங்கர்ப் பணிஇயர்”¹⁵

என்ற நற்றிணை வரிகள் உணர்த்துகின்றது.

கள் உண்பவர்களுக்கு கள் இல்லாமல் போகும் காலத்தில் உண்டாகும்
மாற்றம் காமத்தையொத்துக் காணப்படுகிறது என்ற இச்செய்தியை

“கட்களி செருக்கத்து அன்ன
காமம் கொல்? இவள் கண் பசந்ததுவே”¹⁶

என்னும் பாடலடிகள் எடுத்துரைக்கின்றன.

¹³ அகம் 261:13-15

¹⁴ அகம் 295:16

¹⁵ நற் 10:5-6

¹⁶ நற் 35:11-12

இக்கருத்தினைச் சீவக சிந்தாமணியில் சீவகன் ஆசை காமமாகிய கள்ளினை நிறையப் பருகினான். என்பதனை,

“வேட்கைமை யென்றும் நாவிற் காம வெந்தேறல் மாந்தி”¹⁷

என்னும் பாடல்வரி இயம்புகின்றது.

அழகான பூங்கொடி போன்ற தேவமகளிர் காமம் என்ற பெயருடைய கள்ளை (தேறலை), முத்துக்களையுடைய பொற்கிண்ணத்தில் ஊற்றி உடல் நடுங்கி மயக்கம் தருமளவிற்குக் குடித்து மகிழ்ந்தனர். என்பதனை,

“..... காமம் என்னும் பேர்
கலந்த கள்ளினைக் கை செய்தையென
மலர்ந்து வாய் வைத்தார் மணிகொள் வள்ளத்தே
நலம் கொள் சாயலார் நடுங்கி நையவே”¹⁸

என்னும் பாடலடிகள் புலப்படுத்துகின்றன.

வேந்தன் காமம் போன்ற கள்ளினைப் பருகினான். என்பதனை,

“கன்றிய காமக் கள்ளாட்டயர்ந்து”¹⁹

என்ற பாடல் வரி சுட்டுகின்றது.

இக்கருத்தினை திருக்குறளிலும் மது தன்னை உண்பவர்களுக்கு மட்டுமே மகிழ்ச்சியைக் கொடுக்கும். ஆனால் காமம் பார்த்தவுடன் களிப்பினைத் தருகிறது.

இதனை,

¹⁷ சீவக.முத்தி. இல:2729

¹⁸ சீவக.முத்தி. இலம் : 3130

¹⁹ மணி 107

“உண்டார் கண் அல்லது அநறாக் காமம் போல்
கண்டார் மகிழ்ச் செய்தல் நன்று”²⁰

என்ற குறளின் மூலம் அறியலாம்.

மது குடிப்பதால் மகளிருடைய காமம் அடங்காமல் மேன்மேலும்
அதிகரிக்கும். இதனை,

“தூமம் உண்குழலியர், உண்டதூநறை”²¹

என்னும் கம்பராமாயணம் பாடல் வரி எடுத்துரைக்கின்றது. ஆனால்
இன்றைக்கும் இளைய தலைமுறைகள் மது அருந்துவதை ஊடகங்கள்
வாயிலாகவும், நேரடியாகவும் பார்க்க முடிகின்றது.

வேட்டுவன் பகலில் விலங்குகளை வேட்டையாடுகிறான். பின்பு இரவு
நேரங்களில் பல்வேறு வகையான பண்டங்கள் இருக்கக் கூடிய மூட்டையுடன்
விட்டிற்கு வந்து அதிகமான கள்ளை உண்ட மயக்கத்தில் இருந்தான்.

இதனை,

“பல்வேறு பண்டத் தொடை மறந்து இல்லத்து
இருமடைக் கள்ளின் இன்களி செருக்கும்”²²

என்னும் பாடலடிகள் இயம்புகின்றன.

²⁰ குறள்: 1095

²¹ கம்ப. உண்ட. படலம் 970:2

²² நற் 59:4-5

குறிஞ்சி நிலத்தில் கொறுக்கச்சி முளைத்து அடர்ந்த பெரிய மலைப் பக்கத்தில் இருக்கக்கூடிய சிறுகுடியில் உள்ள மக்கள் கள்ளை அதிகமாகக் குடித்ததால் கோபபடுவதில் பெரியவராக இருந்தனர். என்ற செய்தியை,

“எருவை நீடிய பெருவரைச் சிறுகுடி
அரியல் ஆர்ந்தவர் ஆயினும் பெரியர்”²³

என்னும் பாடலடிகள் உணர்த்துகின்றன.

சேந்தனின் தந்தையாகிய அழிசி என்ற மன்னன் பகைவர்களின் அரண்களை வெல்லுகிறான். அவன் மழை போன்ற வள்ளல் தன்மை உடையவன். இவனுடைய நாட்டில் கள்ளுணவு அதிகமாக காணப்படுகிறது. அந்நாட்டில் உள்ள மக்கள் அனைவரும் கள்ளினை உணவாக உண்டனர். என்ற தகவலை,

“ஆர் அரண் கடந்த மாரி வண் மகிழ்த்
திதலை எஃகின் சேந்தன் தந்தை”²⁴

என்னும் பாடலடிகள் வெளிப்படுத்துகின்றன.

பாலை நில தலைவியின் தந்தை ஊரில் அளவிட முடியாத அளவிற்கு செழிப்பான கள் இருக்கிறது. அந்தக் கள்ளினை அங்குள்ள மக்கள் உணவாகப் பருகினர் என்பதனை,

“வல்வில் அம்பின் எய்யா வண்மகிழ்
தந்தை தன் ஊர் இதுவே”²⁵

என்ற நற்றிணைப் பாடல் வரி நவின்று நிற்கிறது.

²³ நற் 156:7-8

²⁴ நற் 190:2-3

²⁵ நற் 198:10-11

பாரியினுடைய பறம்பு மலையில் உள்ள மக்கள் பனங்குடையில்
கள்ளினை விட்டு உண்டனர். என்ற செய்தியை,

“பல் குடைக் கள்ளின் வண்மகிழ்ப்பாரி”²⁶

என்னும் பாடல் வரி எடுத்துரைக்கின்றன. சங்ககால மக்கள் கள் உண்ண
பனங்குடையை உண்கலமாகப் பயன்படுத்தினர் என்பதை நம்மால் அறிய
முடிகிறது. இக்கருத்தினை (கலித் : 23:8) (புறம் 190:5) என்னும் பாடலடி
எடுத்துரைக்கின்றன.

ஓரி என்ற மன்னன் மழையைப் போன்று பொழிகின்ற கள்ளுணவை
மக்களுக்கு உண்ணக் கொடுத்தான். இதனை,

“மாரி வண் மகிழ் ஓரி கொல்லிக்”²⁷

என்ற நற்றிணைப் பாடல் வரி சுட்டுகின்றது.

நெய்தல் நிலத்தில் உள்ள மக்கள் கள் குடித்த மயக்கத்தில் இருந்ததால்
நெய்தல் ஊரும் உறங்கியது போன்று காட்சியளித்தது. என்பதனை,

“கலி கெழு பாக்கம் துயில் மடிந்தன்றே”²⁸

என்னும் பாடலடி உணர்த்துகின்றது.

இந்தக் கருத்தினை நெய்தல் நில மக்கள் (புலைச்சியர்) கள்ளினை உண்டு
மகிழ்ந்தனர் என்பதனை

²⁶ நற் 253:7

²⁷ நற் 265

²⁸ நற் 303:2

“..... புலைச்சியர்கள்
கள் உண்டு களி தூங்கக்”²⁹

என்று பெரியபுராணம் புலப்படுத்துகின்றது.

குறிஞ்சி நிலத்தில் உள்ள குறவர்மகள் சிவந்த புள்ளிகளை உடைய
அரக்கினால் செய்யப்பட்ட வட்டிச்சாடியில் கள்ளினை வடித்து வைத்தனர்.
வடித்து வைத்த அந்தக் கள்ளினை மகிழ்ச்சியுடன் இருக்கும் பொழுது
உண்டார்கள். என்பதனை,

“செம்பொறி அரக்கின் வட்டு நாவடிக்கும்”³⁰

என்னும் பாடலடி சுட்டுகின்றது. ஆகவே குறிஞ்சி நில மக்கள் கள்ளினைக்
குடிக்கப் பனங்குடை, வட்டு, மூங்கில்குழாய் ஆகியவற்றைப் பயன்படுத்தி
இருப்பதை அறியமுடிகிறது.

அழகிய பொன்னால் செய்யப்பட்ட கலத்தில் கள்ளை உண்பதற்காக
வார்த்து வைத்தனர். என்பதனை,

“மட்டம் பெய்த மணிக்கலத்தன்ன”³¹

என்னும் பாடலடி உணர்த்துகின்றது.

மருதநிலத்து உழவர்கள் கொழுத்த மீனையும், கள்ளினையும் உணவாக
உண்டனர். என்பதனை,

²⁹ பெரிய 10:5-6

³⁰ நற் 341:2

³¹ குறந் 193:1

“கொழுமீன் விளைந்த கள்ளின்”³²

என்னும் பாடல்வரி இயம்புகின்றது.

மருதநிலத்தில் விழா நிகழாத காலத்திலும் உழவர்களது உண்கலத்தில்
கொடிற்று மீனுடன், கள்ளையும் சேர்த்து உணவாக உண்டனர். என்பதை,

“விழவின் றாயினு முழவர் மண்டை

இருங்கெடிற்று மிசையொடு பூங்கள் வைகுந்து”³³

எனப் புறநானூறு பகர்கிறது.

பரதவர் (மீனவர்) தங்களுக்கு விருப்பம் தரக்கூடிய கள்ளினைக் குடித்தனர்.

என்பதனை,

“..... பரதவர்

வெப்பு உடைய மட்டு உண்டு”³⁴

எனப் புறநானூறு கூறுகிறது.

வேடர்கள் விலங்கினைப் பிடித்ததால் உண்டாகும் உடல்களைப்பை

போக்குவதற்காகக் கள் குடித்து மறந்தனர். என்பதனை,

“பல்வேறு பண்டத் தொடை மறந்து இல்லத்து

இருமடைக்கள்ளின் இன் களி செருக்கும்”³⁵

என்னும் பாடலடிகள் தெளிவுப்படுத்துகின்றன.

³² புறம் 13:12

³³ புறம் 384:8-9

³⁴ புறம் 24:5

³⁵ நற் : 4-5

மருத நிலத்து மக்கள் கழியில் பிடித்த மீனைப் பனைமரத்தின் விறகைக்
கொண்டு சுட்டு, அதனுடன் விருப்பம் தரக்கூடிய கள்ளினையும் சேர்த்து
உண்டனர் என்பதனை,

“ஒழிமடல் விறகின் கழி மீன் சுட்டு
வெங்கள் தொலைச்சியும், அமையார் தெங்கின்”³⁶

என்னும் பாடலடிகள் சுட்டுகின்றன.

கள் குடிப்பவர்களுடைய கை நடுக்கத்தால் ஆடுகின்றன. அதனால் அந்தக்
கள் தெருக்கள் முழுவதும் சிந்தியது என்பதனை,

“கடுங்கள் பருகுநர் நடுங்கு கை உகுத்த”³⁷

என்னும் பாடலடி தெளிவுப்படுத்துகின்றன.

மேலும் இக்கருத்தினைக் கள் குடித்த மயக்கத்தினால் முன்னங்கை
நடுங்கியது என்பதனை,

“..... முன்கை
தள்ள, தண் நறவை எல்லாம்”³⁸

என கம்பராமாயணம் கூறுகிறது.

ஆமூர் என்ற ஊரில் உள்ள மக்கள் குடிப்பவர்களுக்கு இனிமையினையும்,
கடுப்பினையும் தரக்கூடிய கள்ளினை உண்டனர். என்பதனை,

³⁶ புறம் 29:14-15

³⁷ புறம் 68:15

³⁸ கம்ப. உண்ட 976:2-3

“இன்கடுங்கள்ளின் ஆமூர் ஆங்கண்”³⁹

என்கிறது புறநானூறு.

மலையமான் திருமுடிக்காரி காலைப் பொழுதில் மதுவை உண்ட
மகிழ்ச்சியில் தேரினைக் கொடையாக வழங்கினான் என்பதனை,

“நாட்கள் உண்டு நாள் மகிழ் மகிழின்
யார்க்கும் எளிதே தேர் ஈதல்லே”⁴⁰

என்னும் பாடலடிகள் எடுத்துரைக்கின்றன.

இக்கருத்தினை (மலை : 463-464) மலைப்படுகடாமும் விளக்குகின்றது.

சீவக சிந்தாமணியிலும், பூரணசேனன் மதுவினைக் குடித்த மகிழ்ச்சியில்
இருந்தான் அவன் பிறருக்கு கொடுத்து உதவும் வள்ளல் தன்மை உடையவன்.
என்பதனை,

“வண்டலை மாலை தாழ் மதுவுண்டு களித்து, வண்கைப்”⁴¹

என்ற பாடல்வரி சுட்டுகின்றது.

பெண்கள் உண்கலத்தில் கள்ளை வார்த்து வைத்தனர். வார்த்து வைத்த
அந்தக் கள்ளுடன் ஊனையும், கலந்து உண்டனர். என்பதனை,

“பரு உக்கள் மண்டையொடு ஊழ் மாறு பெயர்”⁴²

என்னும் பாடல்வரி வெளிப்படுத்துகின்றது.

³⁹ புறம் 80:1

⁴⁰ புறம் 123:1-2

⁴¹ சீவக. மண். இல: 2288

⁴² புறம் 125:3

இக்கருத்தை மணிமேகலையில் வெப்பத்தைத் தரக்கூடிய கள்ளையும், புலாலையும் சாதுவனுக்கு உண்ணக் கொடுக்கும்படி குருமகன் நாகர்களிடம் கூறினான். என்பதனை,

“வெங்களும் ஊனும் வேண்டுவ கொடு மென”⁴³

என்னும் பாடல்வரி எடுத்துரைக்கின்றது.

பிட்டன் என்ற மன்னன் அழகிய அணிகலன்கள் அணிந்த பெண்களிடம் மதுக்குடம் குறையாமல் நிரம்பிவழியுமாறு கள்ளினைச் சமைக்கச் சொன்னான். என்ற செய்தியை

“களளும் குறைபடல் ஒம்புக ஒள் இழைப்”⁴⁴

என்கிறது புறநானூறு,

இக்கருத்தைச் சீவக சிந்தாமணியில் வெள்ளியால் செய்யப்பட்ட குடங்களில் கள் நிறைத்து வைத்தனர். அந்தக்கள் இருக்கும் குடங்களை மகளிர் எடுத்துச் செல்ல அந்தக் கள்ளினை களி மகன்கள் குடித்து இன்புற்றதை,

“..... வெள்ளிய

கட்குடத் தன்னியர் இருவரோடுன்”⁴⁵

என்னும் பாடலடிகள் புலப்படுத்துகின்றன.

⁴³ மணி. ஆதி. 77

⁴⁴ புறம் 172:2

⁴⁵ சீவக. குண. 937

உழவர்கள் காலையிலிருந்து கதிரவன் மறையும் வரை காட்டில் சுட்டெரிக்கும் வெயிலில் வருந்தியுழைக்கின்றனர். அவர்களுடைய உடல் வலியைப்போக்கவும், நீர் வேட்கையைத் தணிக்கவும், கள்ளை உணவாக உண்டனர்.

மருத நிலத்து உழவர்கள் முதிர்ச்சியுற்ற கள்ளை, ஆமை இறைச்சியோடு ஆசை தீர உண்டனர். என்பதனை,

“களமார்க்கு அரித்த விளையல் வெங்கள்
யாமைப் புழுக்கின் காமம் வீட ஆரா”⁴⁶

என்னும் பாடலடிகள் தெளிவுப்படுத்துகின்றன. தற்காலத்திலும் உழவர்கள் கள்ளை உணவாகப் பயன்படுத்துகின்றனர்.

இக்கருத்தினை புறநானூறு (புறம் 249:4-6) உணர்த்துகின்றது.

குறிஞ்சி நில மக்கள் மதுவை உண்ணக் கூடிய அளவிற்கு கள்ளில் உள்ள கசடுகள் நீங்குவதற்காகக் கள்ளை வடிகட்டி அல்லது பிழிந்து எடுக்க வேண்டும். அப்போது தான் அந்தக்கள் உண்பதற்கு இனிமையாக இருக்கும் என்ற தகவலை,

“நறவும் தொடுமின், விடையும் வீழ்மின்”⁴⁷

எனப் புறநானூறு கூறுகிறது.

இளைஞர்கள் அதிகமாக இருக்கக் கூடிய இடங்களில் தாய் தன் மகனை அரசனை விட உயர்ந்தவன் என்று கருதி அவனுக்கு உண்கலம் நிறையக் கள்ளைக் குடிக்கக் கொடுத்தாள், இதனை,

⁴⁶ புறம் 212:2-3

⁴⁷ புறம் 262:1

“பலர் மீது நீட்டிய மண்டை என் சிறுவனைக்”⁴⁸

என்னும் பாடல் வரி இயம்புகின்றது.

பாணர்கள் கள் உண்டு மகிழ்ந்தனர் என்பதனை,

“கள்ளுடைக் கலந்தேம் யாம் மகிழ் தூங்க”⁴⁹

என்கிறது புறநானூறு.

இக்கருத்தினை சிறியயாழையுடைய பாணர்கள் இனிமையாக

வடிக்கப்பட்ட மதுவினை மகிழ்ந்து உண்டனர் என்பதை

“..... சிறியாழ்ப் பாணர்

தேம்பிழி நறவம் மாந்தி”⁵⁰

என்னும் பாடல்வரிகள் சுட்டுகின்றன.

மகளிர் அழகிய கள்ளின் தெளிவை உண்கலத்தில் கொடுக்க அதனை

வீரர்கள் பருகினர். என்ற தகவலை,

“அசெங்கண் மகளிரொடு சிறுதுளி அளைஇ

அம்கட் தேறல் ஆய்கலத்து உருகும்”⁵¹

என்னும் புறநானூறு பாடல்வரிகள் தெளிவுபடுத்துகின்றன.

முல்லை நிலத்தில் உள்ள மகளிர்கள் முல்லைப் பூவினைச் சூடிக்

கொண்டு கள் அருந்தினர். என்பதனை,

⁴⁸ புறம் 286:3

⁴⁹ புறம் 316:10

⁵⁰ கம்ப:நாட்டுப்படலம் 39:2

⁵¹ புறம் 366:14-15

“புதல் தளவின் பூச்சுடி
..... அரியலாருந்து”⁵²

என்கிறது புறம். சங்கக்காலச் சமூகத்தில் ஆடவர்கள் மட்டுமல்லர். பெண்களும்
கள்ளுண்ணும் பழக்கத்தைப் பெற்றிருந்தனர் என்பதை நாம் அறியமுடிகிறது.

கோசர்களுடைய மனைகளில் கள் நிறைந்து காணப்படுகிறது. அந்தக்
களினைக் குடித்த கோசர்கள் மயக்கத்தினால் குரவைக் கூத்து ஆடினர்.
என்பதனை,

“நனைக் கள்ளின் மனைக்கோசர்
தீம்தேறல் நறவு மகிழ்ந்து”⁵³

என்று புறநானூறு புகல்கிறது.

சோழன் நலங்கிள்ளி நாரால் வடிகட்டப்பட்ட கள்ளினை நாள்தோறும்
குடித்து மகிழ்ந்தான். இதனை,

“நார் அரி நறவின் நாள் மகிழ் தூங்குந்து”⁵⁴

என்று புறநானூறு புலப்படுத்துகின்றன.

சேர மன்னனின் நாட்டில் உள்ள மக்கள் கள்ளை உணவாக உண்டனர்.
என்பதனை,

“அரியல் ஆர்கையர், இனிது கூடு இயவர்”⁵⁵

என்ற பாடல்வரி இயம்புகின்றது.

⁵² புறம் 395:6-8

⁵³ புறம் 396:7-8

⁵⁴ புறம் 400:4

⁵⁵ பதி 27:5

பாணர்கள் கள்ளையுண்டதால் நாக்கு தடுமாறி மழலைச் சொற்களால்
பேசினர். என்பதனை,

“உண்டு உரை மாறிய, மழலை நாவின்”⁵⁶

என பதிற்றுப்பத்து கூறுகின்றது.

பாணைகளில் உள்ள கள்ளை வயிரியர் உண்ண உண்ண அக்குடங்களில்
உள்ள கள்(தேறல்) மேன் மேலும் பெருகிக் கொண்டே இருந்தது. என்பதனை,

“நிறைந்து நொடிது இராத் தசம்பின் வயிரியர்
உண்டெனத் தவா அக்கள்ளின்”⁵⁷

என்று பதிற்றுப்பத்து உரைக்கின்றது.

இக்கருத்தினை மணிமேகலையில் கள்ளினைக் காய்ச்சி பாணைகளிலும்
குடங்களிலும் நிரப்பி வைத்தனர்

“கள்ளடு குழிசியும் கழிமுடை நாற்றமும்”⁵⁸

என்னும் பாடல்வரி இயம்புகின்றது.

கொங்கு நாட்டில் நாரால் வடிக்கப்பட்ட கள்ளுணவு அதிகமாக இருந்தது.
இதனை,

“நார் அரி நறவின் கொங்குகர்கோவே”⁵⁹

என்னும் பாடலடி தெளிவுப்படுத்துகின்றது.

⁵⁶ பதி 15:25

⁵⁷ பதி 43:34-35

⁵⁸ மணி.ஆதி.கா: 66

⁵⁹ பதி 88:19

சேரனது நாட்டில் மழையைப் போன்று பொழிகின்ற கள் உணவு அதிகமாக இருந்தது. இதனைப் பாணன் நாள் தோறும் உண்டு மகிழ்ந்தான் என்பதனை,

“நாள் மகிழ் இருக்கை, இனிது கண்டிகுமே”⁶⁰

என்னும் பாடலடி உணர்த்துகின்றது.

பெண்கள் புணர்ச்சி நேரத்தில் பட்டு ஆடைகளை அணியாமல் நூலாடை அணிந்து மயக்கத்தைத் தராத இனிய சுவையையுடைய கள்ளையே உண்டு மகிழ்ந்தனர். என்பதனை,

“துணைப் புணர்ந்த மடமங்கையர்

பட்டு நீக்கித் துகில் உடுத்தும்

மட்டு நீக்கி மது மகிழ்ந்தும்”⁶¹

என்று பட்டினப்பாலை விளக்குகிறது.

கொற்கை என்ற ஊரில் ஒளிமிக்க முத்துக்களும், சங்குகளும் கிடைக்கின்றன. அந்த ஊர்களில் வாழும் மக்கள் கள்ளை உணவாக உண்டு வாழ்ந்தனர். என்பதனை,

“கள் கொண்டிக் குடிப்பாக்கத்து

நற் கொற்கையோர் நசைப் பொருந!”⁶²

என்னும் பாடலடிகள் எடுத்துரைக்கின்றன.

⁶⁰ பதி 65:13

⁶¹ பட்டி : 108

⁶² மது. 137

மதுரை பெருநகரில் எப்பொழுதும் குறைபடாத கொழுப்பான இறைச்சிகளும், பல வகையான சோற்று உணவுகளையும் உண்பதோடு குடிக்க குடிக்க குறையாமல் இருக்கின்ற கள்ளையும் குடித்து மக்கள் வாழ்ந்தனர். இதனை,

“இழித்து ஆனாப் பல சொன்றி
உண்டு ஆனாக் கூர் நறவின்”⁶³

என மதுரைக்காஞ்சி எடுத்துரைக்கின்றது.

கள்குடித்துவிட்டு பேசக் கூடியவர்கள் தெளிவாகப் பேசமாட்டார்கள் மழலை நாவால் பேசுவர். கள் குடித்த களிப்பு மிகுதியால் குரல் ஓசையும் மிகுந்து காணப்படுகிறது என்பதனை,

“உண்டு மகிழ் தட்ட மழலை நாவில்”⁶⁴

என்கிறது மதுரைக்காஞ்சி,

இக்கருத்தினை, கள்ளுண்ட வெறியால் ஆண்கள் சத்தமான குரலிலும் (குழறல், உளறல்) மொழிகளிலும் பேசினர் இதனை,

“ஆக்கிய அமிழ்து என, அம் பொன் வள்ளத்து
வாக்கிய பசுநறா, மாந்தல் மேயினார்”⁶⁵

எனக் கம்பராமாயணம் விளக்குகிறது.

⁶³ மது 213

⁶⁴ மது. 668

⁶⁵ கம்ப. உண் 967:3-4

அழகிய பல அணிகலன்களை அணிந்த மின்னல் போன்ற மகளிர்
மதுவைக் குடித்து விட்டு தங்கள் கணவருடன் ஊடல் கொண்டனர். என்பதனை,

“மின்னு நிமிர்ந்தனையர் ஆகி நறவு மகிழ்ந்து”⁶⁶

என்று அறிய முடிகின்றது.

இந்தக் கருத்தினை சீவகசிந்தாமணியில் சீவகன் மணிகளால் செய்யப்பட்ட
பொற்கிண்ணத்தில் மதுவை எந்திக் கொடுக்க சுரமஞ்சரி அந்த மதுவினை
வாங்கிக் குடித்த மகிழ்ச்சியால் மயக்கம் அடைந்தாள் என்பதனை,

“மணியியல் வள்ளத்து ஏந்த மது மகிழ்ந்து அனந்தர் கூர்”⁶⁷

என்னும் பாடலடிகள் சுட்டுகின்றது. இதன் மூலம் பெண்களும் கள்ளுண்ட
செய்தியினை அறியமுடிகிறது.

மயக்கத்தையும் புணர்தலையும், பிரிதலாகிய காமத்தையும் தரக்கூடிய
கள்ளினை மகளிர் பாராட்டி உண்டனர். என்பதனை,

“நாம் ஆர் ஊடலும் நட்பும் தணப்பும்

காமமும் கள்ளும் கலந்து உடன் பாராட்டத்”⁶⁸

என்னும் பாடலடிகள் உணர்த்துகின்றது.

இக்கருத்தினை மணிமேகலையில் கள்ளும், பொய்யும், களவும்,
கொலையும் காமம் போன்ற கொடிய தன்மை உடையது இதனை,

⁶⁶ மது 679

⁶⁷ சீவ. சுர. கி 2083

⁶⁸ பரி 20:108-111

“களஞ்ம் பொய்யும் களவும் கொலையும்
தள்ளா தாகுங் காமம் தம்பால்”⁶⁹

என்னும் பாடலடிகள் இயம்புகின்றன.

மன்னனாகிய கரிகால் பெருவளத்தான் தேறல் உண்டதால் மயக்கம்
அடைந்தான். அந்த மயக்கத்தில் எந்த மனக்கவலையும் இல்லாமல் உறங்கினான்.
பிறகு அதிகாலையில் மயக்கம் எல்லாம் தீர்ந்து எழும்பினான் என்பதனை,

“அனந்தர் நடுக்கம் அல்லது யாவதும்
மனம் கவல்பு இன்றி, மாழாந்து எழுந்து”⁷⁰

என்று பொருநாராற்றுப் படை சுட்டுகின்றது.

சோழன் கரிகால் பெருவளத்தான் சிறந்த யாழை இயக்கி விறலியரை
இசை பாடவும், ஆடவும் செய்து சிறந்த கள்ளையும் உண்ணத் தந்து மகிழ்ச்சி
அடையச் செய்தான். என்பதனை,

“ஒண்ணுதல் விறலியர் பாணி தூங்க
மகிழ்ப்பதம் பல் நாள் கழிப்பி”⁷¹

என்னும் பாடலடிகள் வெளிப்படுத்துகின்றன.

தலைவியின் அழகினைக் கண்ட தலைவன் கள்ளுண்டதால் அறிவு
அழிந்தது போன்று இருந்தான். ஆனால் அந்தக் கள்ளினை அவன் இன்னும்
குடிப்பதற்காக விரும்பினான். என்ற செய்தியை,

⁶⁹ மணி, சிறை. காதை : 81-82

⁷⁰ பொரு. 94

⁷¹ பொரு 110

“மகிழ்ந்த தண் தலையு நறவுண்டாங்கு”⁷²

என்னும் பாடல்வரி பகர்கின்றது.

ஒருவன் பிறர் யாரும் காணாதவாறு கள்ளுண்டான். அவனுக்குக் கள்ளுண்ட களிப்பினால் உடம்பில் நடுக்கம் ஏற்பட்டது. அவன் கள்ளுண்டதைப் பெற்றோர் அறிந்ததால் அவனுக்கு வெட்கம் ஏற்பட்டது. என்பதனை,

“தோழி!, நாம் காணாமை உண்ட கடுங்கள்ளை, மெய்கூர
நாணாது சென்ற நடுங்க உரைத்தாங்கு”⁷³

என விளக்குகின்றது.

இக்கருத்தினைத் திருக்குறளில் பெற்ற தாயின் முகத்தைக் கள்ளுண்டு பார்த்தல் துன்பம் தருகின்றது. இதனை,

“ஈன்றாள் முகத்தேயும் இன்னாதால் என் மற்றுச்
சான்றோர் முகத்துக் களி”⁷⁴

என்கிறது குறள்,

குளவாயமர்ந்தான் நகரில் உள்ள மக்கள் மதுவை மகிழ்ந்து உண்டனர்.

என்பதை

“மதுமகிழ்பு அரி மல் மகிழ் உண்கண்”⁷⁵

எனப் பரிபாடல் குறிப்பிடுகிறது.

⁷² குறுந் 165

⁷³ கலித் 155:1-2

⁷⁴ குறள் 923

⁷⁵ பரி 1

தலைவிக்கு காம உணர்ச்சி உள்ளத்தில் தோன்றியது. அவ்வுணர்ச்சியைக் கண்ணிலும் முகத்திலும் தெரியாமல் மறைக்கக் கள்ளை உண்டாள். அந்தக் கள்ளை உண்ட மயக்கத்தில் ஊர் மக்களின் பழித்தலுக்குப் பயந்து இருந்தாள் என்பதைக்

“காமம் கனைந்து எழ, கண்ணின் களி எழ
ஊர் மன்னும் அஞ்சி, ஒளிப் பாரவர் நிலை
களின் களி எழக் காத்தாங் அலர் அஞ்சி
உள்ளம் உழை எழ, ஊக்கத்தான் உள்உள்
பரப்பி மதர் நடுக்கிப்பார் அலர் தூற்றக்
கரப்பார், களி மதரும் போன்ம
களொளடு காமம் கலந்து கரைவாங்கும்
வெள்ளம் தரும், இப்புனல்”⁷⁶

என்பது பரிபாடல்

இக்கருத்தினை திருக்குறளில் தம் கண்களில் தோன்றுகின்ற காம விளையாட்டை மறைப்பவருடைய நிலையும் கள்ளை உண்டு அதனால் உண்டாகிய களிப்பை மறைப்பவருடைய நிலையும் சமமாகக் காணப்படுகிறது என்பதனை,

“அடுத்தது காட்டும் பளிங்குபோல் நெஞ்சம்
கடுத்தது காட்டும் முகம்”⁷⁷

என்ற குறளின் வழி அறியலாம்.

⁷⁶ பரி 10:63-68

⁷⁷ குறள் 706

காம நிலையில் உள்ளவர்கள் கள்ளையும், நறவையும் உண்ட மயக்கத்தில்
நிலைத்துமாறி திரிந்தனர். என்பதனை,

“தேறுகள் நறவு உண்டார் மயக்கம் போல் காமம்”⁷⁸

என்ற கலித்தொகைப் பாடல் இயம்பி நிற்கிறது.

இக்கருத்தைச் சீவக சிந்தாமணியில் காந்தருவதத்தை கள்ளினது
களிப்பினைப் போல இன்ப வெளியூட்டுபவள் என்பதனை,

“மதுக்களி நெடுங்கணாள் வான் பொற் கிண்கிணி”⁷⁹

என்னும் பாடல் வரி சுட்டுகின்றது.

மணிமேகலையில் வேந்தன் காமம் போன்ற கள்ளினைப் பருகினான்
இதனை,

“கன்றிய காமக் கள்ளாட்டயர்ந்து”⁸⁰

என அறியமுடிகிறது.

பெண்டிர் உணவு

சங்க காலத்தில் பெண்களும், ஆண்களைப் போன்று கள், புலால்
போன்றவற்றை அருந்தினர். அதியமான் கள் பெற்றால் ஔவையாருக்குக்
கொடுப்பான். அந்தக் கள்ளினை உண்டு ஔவையார் பாட மன்னன் மகிழ்வான்.
என்பதனை,

⁷⁸ கலித் 147:2

⁷⁹ சீவ. குண. இல. 1014

⁸⁰ மணி. சிறை. காதை : 20

“சிறிய கள் பெறினே எமக்கு ஈயும் மன்னே
பெரிய கள் பெறினே
யாம் பாடத்தான் மகிழ்ந்து உண்ணும் மன்னே”⁸¹

என்ற புறநானூற்றுப் பாடல் கூறுகின்றது.

அசைவ உணவு

நெய்தல் நில மக்களின் அசைவ உணவு பற்றிய குறிப்பு மட்டுமே பெரும்பாணாற்றுப்படையில் காணக் கிடைக்கிறது. அம்மக்கள் நெல்லை இடித்து மாவாக்கிய உணவை ஆண் பன்றிக்கு கொடுத்துக் கொழுமையாக வளர்ந்து வந்தனர். நன்கு கொழுத்த பின் அதனைக் கொன்று அதன் இறைச்சியைச் சமைத்து உண்டதையும், அவ்விறைச்சியோடு களிப்பு மிகுந்த கள்ளையும் பருகினர். என்பதனை,

“கள்ளு மகளிர் வள்ள நுடக்கிய
வார்ந்துகு சின்னீர் வழிந்த குழம்பி
னீர்குச்சேறாடிய விரும்பல் குட்டிப்
பன்மயிர்ப் பிணவொடு பாயம் போகாது
நென்மா வல்சி தீற்றிப் பன்னாட்
குழி நிறுத் தோம்பிய குறுந்தா னேற்றைக்
கொழு நிணத் தடியொடு கூர் நறாப் பெறுகுவீர்”⁸²

என்ற பெரும்பாணாற்றுப்படை வரிகள் குறிப்பிடுகின்றன.

⁸¹ புறம் 235:1-3

⁸² பெரும்: 339-345

பாலை நில மக்கள் பன்றியின் இறைச்சியையும், பசுவின் இறைச்சியையும், உண்டனர். அதனுடன் கள் (தேறல்) முதலிய வெறியூட்டும் பொருள்களையும் சேர்த்து மிகுதியாக உண்டனர்.

மீன் வேட்டையில் ஈடுபடும் நெய்தல் நில மக்கள் கள்ளை விரும்பி உண்டனர். கள் இந்நிலத்தில் பெரிதும் தேவைப்பட்டதால் இந்நில மக்கள் கள்ளினை உற்பத்தி செய்தனர்.

ஓய்மானாட்டு நெய்தல் நிலத்தில் கடல் அலைகளால் அடித்துக் கொண்டு வரப்பட்ட அகில் விறகுகளை வைத்து நெய்தல்நில மகளிராகிய நுளைச்சியர் கள் தயாரித்தனர். தயாரித்த அந்தக் கள்ளினை அரித்து கள்ளையும், உலர்ந்த குழல் மீனைச் சுட்டு இறைச்சியையும் சேர்த்து உண்டனர். இதனை,

“கரும்புகைச் செந்தீ மாட்டிப் பெருந்தோள்
மதி ஏக்கறா உம் மாசு அறு திருமுகத்து
நுதிவேல் நோக்கின் நுளைமகள் அரித்த
பழம்படு தேறல் பரதவர் மடுப்ப

.....
.....

வறல்குழல் தூட்டின் வயின் வயின் பெறுகுவீர்”⁸³

என்னும் பாடலடிகள் இயம்புகின்றன.

மருதநில மக்கள் கள் உணவை உண்கலத்தில் வைத்து உண்டனர். என்பதனை,

“நறவு உண் மண்டை நுடக்கலின் இறவுக் கலித்து”⁸⁴

என அகநானூறு சுட்டுகின்றது.

⁸³ சிறு 156-163

⁸⁴ அகம் 96:1

அரியற் பெண்டிர்

கள்விற்கும் பெண்களை ‘அரியற் பெண்டிர்’ என அழைத்துள்ளனர். காய்ச்சிய நிலையில் கோது முதலியன அரித்து எடுக்கப்படுவதால் ‘கள்’ அரியல் எனவும் கூறப்படுகின்றது. அதனால் கள்ளினைக் காய்ச்சி விற்கும் பெண்டிர் ‘அரியற் பெண்டிர்’ எனவும் ‘கள் அடுமகளிர்’ எனவும் சங்க காலத்தில் பெயர் வழங்கப்பட்டன.

கள் விற்கும் மகளிர் மனையிடத்து காணப்பட்ட அகன்ற வாயையுடைய பாணையில் குவிந்த முனை சொரிந்த பனை அல்லது தென்னை மரத்தின் பாளையிலிருந்து வடித்து எடுக்கப்பட்ட நிறமுடைய கள்ளின் வண்டலை விற்பனை செய்ததை,

“அரியற் பெண்டிர் அல்கிற் கொண்ட
பகுவாய்ப் பாளை குவிமுனை கரந்த
அரிநிறக் கலுழி ஆர மாந்தி”⁸⁵

என்னும் பாடலடிகள் உணர்த்துகின்றன.

நறும்பிழி

நெல் முளையைக் காய வைத்து மாவாக்கி பின்பு அரிசியைக் கொதிக்க வைத்து அதனுடன் ஏற்கனவே அரைத்த மாவையும் கலந்து கூழாக்கி, அதை வாய் அகன்ற தாம்பாளத்தில் இட்டு காய வைப்பார்கள். அதைக் குடத்தில் வைத்து இரு இரவும், இரு பகலும் தொடாமல் வைக்க வேண்டும். இரு நாள் கழித்து எடுத்து உண்ணப்படும் கள்ளுக்கு ‘நறும்பிழி’ என்று பெயர்.

⁸⁵ அகம் 157:1-3

தொண்டைய நாட்டில் வாழ்ந்தவரை ‘வலையர்’ என்கின்றனர். இவர்கள் தயாரிக்கும் கள் ‘நறும்பிழி’ எனப்பட்டது. குற்றாத கொழியல் அரிசியைக் களிபோல் துழாவிக் கூழாக்குவார்கள். பின்பு அதனை ஆறச் செய்ய வாயகன்ற தாம்பாளம் போன்ற தட்டுப்பிழாவில் ஊற்றி வைக்கப்படுகின்றது. நெல் முளையை இடித்து அக்கூழிற் கலப்பர். கலந்த இக்கூழினை இரண்டு நாட்கள் வெப்பத்தைத் தாங்கக் கூடிய சாடியில் ஊற்றி வைத்து, வெந்நீரில் வேக வைத்து, வடிகட்டி நன்கு ஊறிய பின்பு விரலாலே அரிப்பர். இவ்வாறு அரிக்கப்படும் கள் மிகுந்த சுவையினை உடையதாக இருக்கும். நறும்பிழி எனப்படும் இக்கள் உணவோடு வலையர்கள் பச்சை மீனைச் சுட்டு உண்டு மகிழ்ந்தனர். இதனை,

“அவையா அரிசி அம் களித் துழவை
மலர்வாய் பிழாவில் புலர ஆற்றி
பாம்பு உறை புற்றின் குரும்பி ஏய்க்கும்
பூம்புற நல் அடை அளை இத் தேம்பட
எல்லையும் இரவும் இருமுறை கழிப்பி
வல்வாய்ச் சாடியின் வழைச்சு அறவிளைந்த
வெந்நீர் அரியல் விரல் அலைநறும்பிழி
தண்மீன் சூட்டொடு தளர்தலும் பெறுகுவீர்”⁸⁶

என்னும் பாடலடிகள் உணர்த்துகின்றன.

⁸⁶ பெரும் 275-282

விருந்தோம்பல்

தமிழரின் பாரம்பரியப் பண்புகளுள் ஒன்றாகத் திகழ்வது விருந்தோம்பல் என்பதில் ஐயம் இல்லை. தம் வீட்டிற்கு விருந்தினராக வந்தவர்க்கு அவர் மனம் மகிழும் வண்ணம் அமுது படைத்துத் தம் பெருமையை நிலைநாட்டுவது தமிழர் பண்பாடாகும்.

தொல்காப்பியர் தம் நூலில் “விருந்தே புதுமை” என்று குறிப்பிட்டுள்ளார். புதியோரைப் போற்றுதலே விருந்தோம்பலின் சிறப்பு என்பதை இதன் மூலம் அறியலாம் கணியன் பூங்குன்றனாரின்

“யாதும் ஊரே யாவரும் கேளிர்”⁸⁷

என்னும் பாடலடியும் இக்கருத்தை வலியுறுத்துகிறது.

“இருந்தோம்பி இல்வாழ்வதெல்லாம் விருந்தோம்பி
வேளாண்மை செய்தற் பொருட்டு”⁸⁸

என்பார் திருவள்ளுவர்.

குறுந்தொகைப் பாடலில் புதிய விருந்தினரின் வரவைக் காட்டும் காக்கையின் ஒலியைக் குறித்துப் பாடிய புலவரைப் பண்டையோர் காக்கைபாடினியார் என்று அழைத்தனர்.

“விருந்து வரக்கரைந்த காக்கையது பலியே”⁸⁹

⁸⁷ புறம் : 192

⁸⁸ குறள் : 81

⁸⁹ குறுந் : 210

என்பது பழந்தமிழ்ப்பாடலின் தொடராகும். விருந்து வருவதைக் குறித்து நன்னிமித்தமாகக் காக்கை கரைந்ததைப் பாடிய புலவர் அத்தொடராலேயே போற்றப்பட்டார் என்பதும் விழுமிய பண்பு. தமிழக மகளிர் வழிவழியாக விருந்தோம்பலில் சிறந்து வந்தனர் என்பதை அறிந்து கொள்ளலாம்.

விருந்தோம்பல் என்பது தமிழர்களின் பண்புகளுள் தனிச் சிறப்பு மிகுந்த ஒன்றாகும். வெற்றிச் சிறப்பைக் கொண்டாடும் பொழுதும் வீரத்தின் பெருமையை நினைவு கூறும் பொழுதும் கொடுத்து மகிழ்ந்தவர்கள் தமிழ்நாட்டு அரசர்கள். தமிழர்கள் விருந்தோம்பல் பண்பினை உயர்வாக மதிப்பதற்கான சமூகக் காரணங்களை ஆராய்ந்தால் தமிழர்களின் வாழ்வியல் மதிப்பீடுகள் விளங்கும். சங்கத் தமிழ் இலக்கியங்கள் காதல், வீரம், கொடையை மட்டுமின்றி இல்லறத்திற்குரிய அறங்களுள் ஒன்றாக விருந்தோம்பலையும் சிறப்பித்துக் கூறுகின்றது. விருந்தோம்பலில் தமிழரே பேர் பெற்றவர். இவற்றை உயிர் நாடியாகக் கொண்டமை அக்கால நூல்களில் நன்கு பதிவு செய்துள்ளது.

விருந்தின் தோற்றம் மிகவும் பழமையானது ஆநிரைகளைக் கவர்ந்து வந்து மக்களுக்குப் பகுத்துத் தரப்பட்டன. உணவுப் பொருட்கள் அனைவரின் தேவைக்கும் ஏற்ப பகிர்ந்து அளிக்கப்பட்டது. வேட்டையின் மூலம் பெற்ற உணவுப்பொருட்கள் அனைவருக்கும் பகிர்ந்து அளிக்கப்பட்டது. பொருளையெல்லாம் இழந்து வறுமையுற்ற காலத்தும் விருந்தினரை வரவேற்றுச் சிறப்பாக உபசரித்ததை சங்ககால மக்கள் தங்கள் கடமையாகக் கொண்டிருந்தனர். பகிர்ந்து உண்ணும் பழக்கம் உடையவர்களாக இருந்தனர். தனக்கு இல்லையென்றாலும் பிறர்க்கு வழங்குவது இல்லற கடமைகளில் ஒன்றாகப் போற்றப்பட்டது.

விருந்தோம்பல், இல்லறம் தழைத்தோங்கவும், பிற உயிர் பேணுதலில் மகிழ்வுறவும் செய்கின்றது. தன்னை அடைந்த விருந்தினர் இருக்கும் போது அவர்களுக்கு உணவு கொடுக்காமல் தனித்து உண்பவன் அவனுக்கு கேடு விளைவிக்கின்றான். விருந்தோம்பல் என்னும் பண்பு தமிழ்நாட்டுப் பண்பு கூறுகளில் ஒன்றாகும். திருவள்ளுவர் விருந்தோம்பலைக் கூறும் போது,

“விருந்து புறத்தாற் தாணுண்டல் சால
மருந்தெனினும் வேண்டற் பாற்று அன்று”⁹⁰

என்னும் வரிகளால் அறியலாம்.

விருந்தினராய் வீட்டில் வந்தவரை முக மலர்ச்சியுடன் போற்றுகின்றவனுடைய வீட்டில் திருமகள் மனம் மகிழ்ந்து வாழ்வாள் என்பதை வள்ளுவர்

“அகனமர்ந்து செய்யாள் உறையும் முகனமாந்து
நல்விருந்து ஒப்புவான இல”⁹¹

என்ற குறளில் கூறியுள்ளார். விருந்து உபசரிப்பது என்பது மிகவும் நுட்பமானது. அனிச்சம்பூ மோந்தவுடன் வாடி விடும். அது போல முகம் மலராமல் வேறுபாடுகளை நோக்கியவுடன் விருந்தினர் வாடி நிற்பர்.

⁹⁰ குறள் : 84

⁹¹ குறள் : 84

விருந்து

விருந்து என்பது நமக்கு அறிமுகமானவருக்கும் சுற்றத்தவருக்கும் உணவினைப் பரிமாறி மகிழ்வது என்ற கருத்து இக்காலத்தில் மேலோங்கி நிற்கிறது. ‘விருந்து’ என்ற சொல்லுக்குப் ‘புதுமை’ என்று பொருள் கூறுகிறது. தொல்காப்பியம். அதற்கு விருந்தினர் என்பவர் நமக்கு முன் பின் தெரியாதவர் என்று பொருள். அப்படிப்பட்டவர்களை நாம் ஏற்றிப் போற்றுதலை தான் விருந்தோம்பல் என்கிறோம். விருந்தோம்பலைச் சங்க காலத்தில் வாழ்ந்த மக்கள் மிகவும் சிறந்த முறையில் போற்றி வந்தனர்.

விருந்து விளக்கம்

விருந்து என்றால் புதுமை என்பது பொருள். விருந்து என்றொரு புத்திலக்கிய வனப்பு வகை பண்டையக்காலத்தில் இருந்தது. இதனை

“விருந்தே தானும்

புதுவது புனைந்த யாப்பின் மேற்றே”⁹²

என்ற தொல்காப்பிய நூற்பாவழி அறியலாம். விருந்து என்ற சொல் ஆகு பெயராக வீட்டிற்குப் புதியவர்களாக வரும் விருந்தினையும் அவர்களுக்குப் பரிமாறும் புதிய உணவுகளையும் குறிக்கும்.

⁹² தொல். செய் : 231

விருந்தினரைப் பேணல்

விருந்தோம்புதலில் தமிழர்கள் தலைசிறந்தவர்கள். தமிழ் இலக்கியங்கள் எல்லாவற்றிலும் தமிழர்களின் இச்சிறந்த பண்பினைக் காணலாம். இல்லறத்திலே வாழ்வோர்க்குரிய கடமைகளில் விருந்துபுரத்தில் என்பதை சிறந்தகடமையாக அறநூல்கள் கூறுகின்றது. இந்த அறநூல்களின் முறையினை பண்டைத்தமிழர்கள் பின்பற்றி வந்தன.

விருந்தினர் என்றால் உறவினர் என்று இக்காலத்தினர் நினைக்கின்றனர். உறவினர் வேறு, விருந்தினர் வேறு முன், பின் அறியாத புதியவர்களுக்கே விருந்தினர் என்று பெயர். புதியவர்கள் எவராயினும் எந்நாட்டினராயினும், எம்மொழியினராயினும் அவர்களை வரவேற்று உபசரிப்பது தான் தமிழர் பண்பு.

இந்த சிறந்த பண்பு தான் தமிழர்களை அடிப்படையாக்கி விட்டது என்று கூறுவோர்களும் உண்டு. பகைவர்களை விருந்தினர்களாக வரவேற்கும் முறை தமிழர்களிடம் இருந்ததில்லை. தமிழர்கள் ஒரு பொழுதும் பகைவர்களுக்கு தலை வணங்கமாட்டார்கள், அவர்களை அடித்து விரட்டுவார்கள் உதவி தேடி வந்தவர்களையே விருந்தினராக ஏற்று உள்ளன்புடன் உபசரிப்பார்கள். இப்பண்பாடு வள்ளல்கள், மன்னர்கள் ஆகியவர்களின் வரலாறுகளில் காணலாம் ஆகையால் விருந்தோம்பும் குணத்தால் தமிழரை அடிமையாக்கியது என்று சொல்லுவது பொருந்தாது. ஒரு இனத்தவரின் சிறந்த பண்பாட்டை விளக்குவது அவர்களுடைய விருந்தோம்பும் குணமேயாகும்.

மக்கள் போற்றிய விருந்து

பழந்தமிழ் மக்கள் விருந்தினை போற்றுவதை சிறந்த அறம் எனக் கருதினர். பொருளை மனதில் எண்ணாது விருந்து போற்றிய பின் அந்த நிகழ்வை இன்பம் எனக்கொண்டனர். மக்கள் விருந்தினைத் தங்களின் வாழ்க்கையில் சிறந்த அறம் என்று நினைத்து அதனைப் பாராட்டினர். விருந்தினர்களை அன்புடன் வரவேற்று அவர்களுக்கு உணவு அளித்தனர்.

தலைவி அளித்த விருந்து

இல்வாழ்க்கையில் விருந்தோம்பல் சிறந்த கடமையாகும். விருந்தோம்பல் பொறுப்பு இல்லறத் தலைவியாகிய மனைவியையே பெரிதும் சார்ந்திருந்தது. மனைவியானவள் விருந்தினரைக் கண்டு மகிழும் இயல்புடையவள்.

என்னுடைய வீட்டில் விருந்தினர்கள் எப்போதும் தங்கியிருக்கின்றனர். அவர்களை உபசாரிப்பதிலேயே எங்கள் நேரம் கழிந்து விடுகின்றது. விருந்தினர் மாலையில் வராமல் நேரம் கழித்து இரவு காலத்தில் விருந்தினர் வந்தாலும், அவர்களுக்கு நெய்யை அளாவவிட்டு கொழுவிய தசைக்கறியினை சமைப்பாள். அவ்வேளையில் எழுந்த அழகிய புகையானது நெற்றியில் படிந்து சிறிய பலவாகிய வியர்வைத் துளிகள் தோன்றுமளவுக்கு சமையல் முயற்சியை செய்து முடிப்பாள் என்பதனை,

“எல்லி வந்த நல் இசை விருந்திற்கு
கிளர் இழை அரிவை! நெய்துழந்து அட்ட
விளர் ஊன் அம்புகை எறிந்த நெற்றி
சிறு நுண் பல் வியர் பொறித்த
குறு நடைக் கூட்டம் வேண்டுவோரே”⁹³

நற்றினை பாடல் கூறுகின்றது.

ஏழடி நடந்து சென்று வரவேற்றாலும், வழியனுப்புதலும் தமிழரின் பண்பாடு. வந்த விருந்தினரை நாம் விரும்பி ஏற்றுக் கொள்வதன் வெளிப்பாடு இது இப்பழக்கம் பண்டைய சமுதாயத்தில் நடைமுறையில் இருந்தது. கரிகாற் பெருவளத்தான் தான் மன்னனாக இருந்தும் தன்னை நாடிவரும் பொருநர் இரவலராக இருந்தும் அவரைப்பெரிதும் மதித்தான் அவர் தமக்கு வேண்டிய சிறப்புகள் செய்தான். பொருநரை வழியனுப்பும் பொழுது நான்கு குதிரைகள் பூட்டப்பட்ட தேர் வரை ஏழு அடி தன் காலால் நடந்து சென்று வழியனுப்பினான்.

பசி என்று வந்தவர்க்கு உணவு கொடுத்து உபசரிப்பது சான்றோர் பண்பாடாகும். அத்தகையச் சான்றோர் ஊரிலுள்ள மக்கள் அனைவரும் அறியும் வண்ணம் அவர்களுடைய நண்பர்களுக்கு அன்னம் கொடுக்காமல் இருக்கமாட்டார்கள். அதை அவர்களது கடமையாகக் கொண்டிருப்பார்கள் ‘கடனன்றோ ஊரறிய நட்டார்க்கு உணா’ என்பது விருந்தோம்பல் குறித்தப் பழமொழியாக அமைகிறது.

⁹³ நற்பு 1:6-10

விருந்தோம்பலில் கள்ளுணவு

விருந்தோம்பல் என்னும் சொல்லுக்கு புதுமை என்று பொருள். புதியவர்களைக் குறிக்க விருந்தினர் என்னும் சொல் பயன்பாட்டில் உள்ளது. விருந்தினர் வருகைக்காகவே உணவு உண்ணாமல் காத்திருந்த நிலையினையும், விருந்தினர் வருகையினால் தலைவி தலைவன் மீது கொண்ட ஊடலை மறந்து மகிழ்ச்சி அடைந்து விருந்தினரைப் போற்றிய நிலையினையும் சங்கப்பாடல்கள் வெளிப்படுத்துகின்றன.

விருந்தினரைப் போற்றுதலைக் குடும்பத்தினரின் இன்றியமையாத கடமையாகத் தொல்காப்பியம் கூறுகின்றது.

“விருந்து புறத்தலும் சுற்றம் ஓம்பலும்
பிறவும் அன்ன கிழுவோன் மாண்புகள்”⁹⁴

விருந்தோம்பல் என்பது இல்லறத்தின் கடமை என்பதை தொல்காப்பிய நூற்பா வழி அறியலாம்.

குறிஞ்சி நில பெண்ணொருத்தி முதன் முதலில் தான் சந்தித்த புதியவன் ஒருவனுக்குக் கள்ளுணவு கொடுத்து உதவுகிறாள். வேட்டுவ இன வீரர்கள் ஒருவன் குறிஞ்சி நிலத்திற்கு வேட்டையாட வருகின்றான். குறிஞ்சி நிலப் பெண் அவனிடம் கள்ளுண்டு நாங்கள் ஆடும் குரவைக் கூத்தையும் கண்டுச் செல்லுங்கள் எனத் தலைவி கூறுகின்றாள். என்பதனை,

“வாங்கமை பழுனிய நறவுண்டு
வேங்கை முன்றிற் குரவையும் கண்டே”⁹⁵

என்கிறது.

⁹⁴ தொல். கற் : 1

⁹⁵ நற் 276:9-10

அன்றைய சமூக வாழ்வியலில் விருந்தோம்பும் பண்பாட்டுச் சிறப்பிற்குக் கள்ளுணவு பயன்பட்டதை இச்சான்று மூலம் அறியலாம்.

கரிகாலன் அரண்மனையில் இருந்த பணிப்பெண்கள் அரசனுக்கும், அவனுடைய விருந்தினர்க்கும், பொன்னாலான கிண்ணத்தில் கள்ளை ஊற்றிக் கொடுத்தனர். அதோடு பாண்டியன் பொலங்கலத்தில் மணங்கமழ் தேறலைப் பருகினான். பிறகு அரண்மனையில் இருந்த விருந்தினர்க்கு பொற்கலம் உண்கலமாகப் பயன்பட்டது என்பதனை,

“..... பல்வேறு அடிசில்
வாணிற் விசும்பல் கோண்மீன் சூழ்ந்த
இளங்கதிர் ஞாயிறு எள்ளுந் தோற்றத்து
விளங்கு பொற்கலத்தில் விசும்பன பேணி”⁹⁶

என்ற பாடலடிகள் தெளிவுப்படுத்துகின்றன.

தானைத் தலைவன் சந்தனம் பூசிய மார்பினை உடையவன். அவனுடைய சுற்றத்தார்கள் எல்லோரும் சேர்ந்து பச்சைக்குப்பிகளிலுள்ள கள்ளினைக் குடித்து மகிழ்ந்தனர். இதனை,

“விழுமிய பெரியோர் சுற்றமாகக்
கள்ளின் இரும்பைக் கலம் செலுண்டு”⁹⁷

என்ற மதுரைக்காஞ்சி பாடலடிகள் உணர்த்துகின்றன.

மகளிர் பொன்னால் செய்யப்பட்ட கலங்களில் அதிகபடியான தேறலை (கள்ளை) இரவலர்க்கு குடிக்கக் கொடுத்தனர். என்பதனை,

⁹⁶ சிறு:241-244

⁹⁷ மது 228

“போக்கு இல்பொலங்கலம் நிறைய பல்கால்
வாக்குடி தரத்தர, வருத்தம் வீட”⁹⁸

என்று பொருநராற்ப்படை விளக்குகின்றது.

இரவலர்கள் இரவு நேரத்தில் கள்ளை உண்டதால் மயக்கமும், நடுக்கமும்
ஏற்பட்டது. என்பதனை,

“ஆறு செல் வருத்தம் அகல நீக்கி
அனந்தர் நடுக்கம் அல்லது யாதும்”⁹⁹

என்ற வரிகள் சுட்டுகின்றன.

இரவலர்கள் மாலை நேரத்தில் மிகுந்த வறுமையில் இருந்தனர். பிறகு
கரிகால பெருவளத்தானை சந்தித்த மறுநாள் காலையில் மற்றவர்கள்
இரவலனைக் கண்டு வியந்து மயங்கும் நிலையில் வண்டுகள் மொய்த்த
கள்ளினைக் குடிக்கக் கொடுத்தான். என்பதனை,

“வல் அஞர் பொத்திய மணம் மகிழ் சிறப்ப”¹⁰⁰

என்னும் பாடலடி விளக்கம் தருகின்றது.

குறிஞ்சி நில முருகனுக்கு, மலை வாழ் மக்கள் விழா எடுக்கின்ற போது
அயலூரில் வாழும் தம் விருந்தினர்களை அழைத்து அவர்களுடன் கள்ளுண்டு
மகிழ்ந்து குரவைக் கூத்து ஆடினர். இதனை,

⁹⁸ பொரு:86-87

⁹⁹ பொரு : 90

¹⁰⁰ பொரு 99

“திருந்துவேல் அண்ணற்கு விருந்திறை சான்மென
நறவு நாட் செய்த குறவர் தம் பெண்டிரோடு”¹⁰¹

என்ற வரிகள் புலப்படுத்துகின்றன.

பழங்காலம் முதல் இக்காலம் வரை விருந்தினர்களை அன்போடு
பேணுவதையும் குறிக்கோளாகக் கொண்டிருந்தார்கள் என்று
திருமுருகாற்றுப்படை பாடல் வழி அறிய முடிகிறது.

மருத நிலத்தில் நெற்கதிர்களை அறுப்பவர்களுக்கு கள்ளினை குடிக்கக்
கொடுத்தனர். குடிக்கக் கொடுத்த அந்தக் கள்ளினை ஏற்றிக் கொண்டு வரும்
வண்டி சேற்றில் புதையும் என்று கரும்பினை வெட்டி அடைக்கொடுத்தனர்.
என்பதனை,

“கள் கொண்டு மறுகும் சாகாடு அளற்று உறின்
ஆய் கரும்பு அடுக்கும் பாய் புனல் ஊர்”¹⁰²

என்னும் அகநானூற்றுப் பாடல்வரிகள் புலப்படுத்துகின்றன.

அஃதை என்ற மன்னன் உண்பதற்கு இனிமையும், மயக்கமும் தரக்கூடிய
கள்ளினைப் பரிசிலர்க்குக் கொடுத்து மகிழ்ந்தான் என்ற செய்தியை

“இன்கடுங்கள்ளின் அஃதை களிறொடு”¹⁰³

என்ற அகப்பாடல் உரைக்கிறது.

¹⁰¹ திரு 320-321

¹⁰² அகம் 116:3-4

¹⁰³ அகம் 76:3

நன்னன் வேண்மான் விறலியரையும், பாணர்களையும் பாதுகாத்துக்
களளையும், குடிக்கக் கொடுத்து மகிழ்ச்சி அடையச் செய்தான் என்பதனை,

“நறவு மகிழ் இருக்கை, நன்னன் வேண்மான்”¹⁰⁴

என அகநானூறு வரி சுட்டுகின்றது.

நள்ளிரவில் மீன்பிடிக்கச் சென்ற பரதவர்கள், விடியலில் கரை சேர்ந்து
புன்னை மர நிழலில், தம் சுற்றத்தாருடன் கள்ளுண்டு மகிழ்ந்தனர். என்பதனை,

“தேம்கமழ தேறல் கிளையொடு மாந்தி”¹⁰⁵

என்கிறது நற்றிணை சங்க காலமக்கள் விருந்தினர்களுடன் சேர்ந்து
கள்ளுண்ட செய்தியினை நாம் அறியமுடிகிறது.

பகல் நேரங்களில் பலரும் வந்து இருக்கக் கூடிய அவையில்
இரவலர்களுக்குக் கள்ளினைக் குடிக்க கொடுத்து மகிழ்ச் செய்தனர். இதனை,

“பாண் முற்றுக, நின் நாள் மகிழ் இருக்கை”¹⁰⁶

எனப் புறப்பாடல் உரைக்கிறது.

வண்டுகள் ஆர்பரித்த தேறலை உறவினர்கள் உண்ண மறந்தச் செய்தியை,

“சுரும்பு ஆர் தேறல் சுற்றம் மறப்ப”¹⁰⁷

என்னும் பாடல் வரி சுட்டிக் காட்டுகிறது.

¹⁰⁴ அகம் 97:12

¹⁰⁵ நற் 388:8

¹⁰⁶ புறம் 29:5

¹⁰⁷ புறம் 65:3

பாரியின் பறம்பு மலையில் உள்ள மக்கள் மது இருந்த சாடியைத் திறந்து வைத்து விட்டு, செம்மறி ஆட்டுக் கிடாவையும் வெட்டிச் சமைத்து வைத்தனர். அதனுடன் கொழுந்துவையலையும், ஊன் சோற்றையும் விருப்பம் போல பரிசிலர்க்கு உண்ணக் கொடுத்தனர். இதனை,

“மட்டு வாய் திறப்பவும், மைவிடை வீழ்ப்பவும்
அட்டு ஆன்று ஆனாக் கொழுந்துவை ஊரன் சோறும்”¹⁰⁸

என்னும் பாடலடிகள் உணர்த்துகின்றன.

குறிஞ்சி நில மக்கள் நிலத்தில் புதைத்து வைக்கப்பட்ட முற்றிய தேறலைப் பலநாட்கள் கழித்து எடுத்தனர். அந்த தேறலைப் புல்லால் வேயப்பட்ட கூரையை உடைய மலை வாழ் மக்கள் வசிக்கும் வீடுகள் தோறும் சென்று குடிக்கக் கொடுத்தனர். என்பதனை,

“நிலம் புதைப் பழுனிய மட்டின் தேறல்
புல் வேய்க் குரம்பைக் குடிதொறும் பகர்ந்து”¹⁰⁹

என விளக்கம் தருகின்றது.

நீ முயற்சியால் செய்த மதுவின் தேறலைப் பிறருக்குக் கொடுத்து உண்ணும் போது அது நல்லமுதமாக இருந்தது. என்பதனை,

“நல் அமிழ்து ஆக, நீநயந்து உண்ணும்”¹¹⁰

எனப் புறநானூறு பதிவு செய்துள்ளது.

¹⁰⁸ புறம் 113:1-9

¹⁰⁹ புறம் 120:12-13

¹¹⁰ புறம் 125:8

பிட்டன் என்ற மன்னன் நாரால் வடிக்கப்பட்ட தேறலை பண் இசைக்கும்
யாழினை உடைய பாணரின் உறவினர்க்கு குடிக்கக் கொடுக்கும்
அன்புடையவனாக இருந்தான். இதனை,

“நார் பிழிக் கொண்ட வெம்கள் தேறல்
பண் அமை நல்யாழ்ப் பாண் கடும்பு அருத்தி”¹¹¹

என்னும் பாடலடிகள் சுட்டுகின்றன.

வெளிமான் என்ற மன்னன் பாணர்களுக்குக் கள்ளைக் குடிக்கக் கொடுத்து
அவர்களுடைய பசியை நீக்கினான் என்பதனை,

“தீம் செறி தசம்பு தொலைச்சின்ன
பாண் உவப்பப் பசி தீர்த்தனன்”¹¹²

என்னும் பாடலடிகள் உணர்த்துகின்றன.

மன்னன் தன்னைத் தேடிச் செல்லும் இரவலர்களுக்கு ஊன் உணவையும்,
கள்ளுணவையும் உண்ணக் கொடுத்து மகிழ்ச் செய்தான் என்பதை,

“நறவு உண் செவ்வாய் நாத்திறம் பெயர்ப்ப”¹¹³

என்னும் பாடல்வரி தெளிவுபடுத்துகிறது.

¹¹¹ புறம் 170:12-13

¹¹² புறம் 239:16-17

¹¹³ புறம் 364:6

பசிய இழையணிந்த மகளிர் பொற்கிண்ணத்தில் பன்னாடையால்
வடிக்கப்பட்ட கள்ளின் தெளிவை விருந்தினார்க்கு குடிக்கக் கொடுத்து
மகிழ்ந்தனர். பிறகு இரவலர்களுக்குக் கள்ளினைக் குறையாமல் குடிக்கக்
கொடுத்து இவ்வுலகில் வாழ்நாள் முழுவதும் மகிழ்ச்சி பெற்று வாழ்வாயாக
என்று வாழ்த்தினர் என்பதனை,

“பாசிழை மகளிர் பொலங்கலத்து எந்திய
நார் அரி தேறல் மாந்தி, மகிழ் சிறந்து
இரவலர்க்கு அருங்கலம் அருகாதுவீசி”¹¹⁴

என்னும் பாடலடிகள் எடுத்துரைக்கின்றன.

நல்லியக் கோடன் என்ற மன்னன் வறுமையில் வரும் இலவர்களின்
பசித்துன்பத்தை நீக்குவதற்காக பாம்பு சீறுவதைப் போன்ற மயக்கம் தரும்
கள்ளினைக் குடிக்கக் கொடுத்தனர் என்பதை,

“அரவு வெகுண்டு அன்ன தேறலொடு”¹¹⁵

என்கிறது.

சேரமான் என்ற மன்னன் விருந்தினர்க்கு உண்கலத்தில் கள்ளினை
உண்ணக் கொடுத்து அவர்களின் நிழல் தெரியுமாறு பார்க்கிறான் என்பதனை,

“நிழல் காண் தேறல் நிறைய வாக்கி”¹¹⁶

என்னும் பாடல் வரி சுட்டுகின்றது.

¹¹⁴ புறம் 367:6-9

¹¹⁵ புறம் 378:14

¹¹⁶ புறம் 398:22

கொடைச்சிறப்பு

சேரலாதனிடம் பரிசில் பெற்று வந்த பாணன் ஒருவன் உடனிருப்பவனிடம் கள்ளையும் பருகிவிட்டு, சோற்றைச் சமைக்கச் சொல்லுகிறான் என்பதனை,

“உண்மீன் கள்ளே! அடுமின் சோறே”¹¹⁷

என பதிவு செய்துள்ளது.

கூத்தரும், பாணரும் அவர்களுடைய பசியைப் போக்குவதற்காக நிறைய உணவினை உண்டனர். பிறகு அவர்கள் பரிசிலாகப் பெற்ற ஆபரணங்கள் ஒலிக்குமாறு மிகுந்த கள்ளையுண்டு மகிழ்ச்சி அடைந்தனர். என்பதனை,

“வயிரிய மாக்கள் கடும்பசி நீங்க

பொன் செய்புனை இழை ஒலிப்ப, பெரிது உவந்து

நெஞ்சு மலி உவகையர் உண்டு மலிந்து ஆட”¹¹⁸

என்கிறது பதிற்றுப்பத்து

போரில் கள்ளுணவு

அரசர்கள் போருக்குக் புறப்படும் முன்னும், போரில் வெற்றி பெற்றுத் திரும்பி வந்த பின்னரும் தம்முடைய படைவீரர்களுக்குக் கள்ளையும், கறியையும் வழங்கிச் சிறப்புச் செய்துள்ளனர்.

போருக்குச் செல்லும் பாரிக்கு, பாரியின் மகள் மதுவினை உண்ணக் கொடுத்தாள் என்ற செய்தியைத்

¹¹⁷ பதி 18:1

¹¹⁸ பதி 23:6-8

“..... தந்தை
பெரிய நறவின், கூர் வேற் பாரியது”¹¹⁹

என்னும் பாடலடிகள் புலப்படுத்துகின்றன.

போருக்குச் செல்லக் கூடிய வீரர்கள் புளித்த கள்ளை அதிகமாகக்
குடித்ததால் கண்கள் சிவந்து காணப்படுகிறது. என்ற தகவலை,

“கள் மாறு நீட்ட நணிநணி இருந்த
குறும்பல் குறும்பின் ததும்ப வைகிப்
புளிச்சுவை வேட்ட செங்கண் ஆடவர்”¹²⁰

என்கிறது புறப்பாடல்,

இந்தக் கருத்தினைப் புறப்பொருள் வெண்பா மாலையில் வஞ்சி மறவர்
வெப்பத்தைத் தரக்கூடிய கள்ளினை உண்டதால் கண்கள் சிவந்து காணப்படுகிறது.
என்பதனை,

“வெம்கள் மகிழ்ந்து விழ(வு) அமர அம்குழைய”¹²¹

என்ற நூற்பா வழி அறியலாம்

மதுவுணவை உண்ட மயக்கத்தில் வீரமாகப் பேசித் திரிந்தவர்கள்
பகைவரை எதிர்த்து போரிட முடியாமல் பயந்து ஓடினர் என்பதனைக்,

“கள்ளுடை கலத்தார் உள்ளூர்க் கூறிய
நெடுமொழி மறந்த சிறு பேராளர்
அஞ்சி நீங்கும் காலை”¹²²

என்னும் பாடலடிகள் விளக்கம் தருகின்றது.

¹¹⁹ புறம் 116:15-17

¹²⁰ புறம் 177:6-8

¹²¹ புறப்பொருள் வெண்பா மலை. வஞ்சி 1

¹²² புறம் 178:8-10

கரிகால் பெருவளத்தான் போரில் பகைவரை எதிர்த்துப் போரிட்டு வென்றான். பிறகு போரில் வெற்றி பெற்ற வீரன் தமக்கு நட்புடையவருடன் சேர்த்து மதுவை உண்டு மகிழ்ந்தான் என்பதனை,

“துணை புணர் ஆயமொடு தசம்பு உடன் தொலைச்சி”¹²³

என்ற வரிவிளக்குகின்றது.

இந்தக் கருத்தினை புறப்பொருள் வெண்பாமாலையில் வெட்சி மறவர்கள் பகைவரை வென்ற மகிழ்ச்சியினை வெளிப்படுத்தக் கள்ளினை உண்டனர்.

இதனை,

“மட்டு உண்டு மகிழ் தூங்கின்று”¹²⁴

என்ற நூற்பா வழி அறியலாம்.

மறவர்கள் கள் உண்பதற்கு முன்பே ஆநிரைகளைக் கவர்ந்துக் கொண்டு வந்தனர் என்பதனை,

“ஒருமுறை உண்ணா அளவைப் பெருநிரை”¹²⁵

எனக் கூறுகின்றது புறநானூறு.

பசுக் கூட்டங்களைக் கவர்ந்து வரக்கூடிய மறவர்களின் தாகத்தை தீர்ப்பதற்காக முதிர்ந்த மதுவைச் சாடியில் அடைத்து வைத்து பாதுகாத்தனர் என்பதனை,

¹²³ புறம் 224:2

¹²⁴ புறப்பொருள் வெண்பாமாலை 13

¹²⁵ புறம் 258:7

“தொடுதல் ஓம்புமதி, முதுகட்சாடி”¹²⁶

எனப் புறநானூறு உரைக்கின்றது.

இக்கருத்தினைச் சீவக சிந்தாமணியில் வீரர்கள் போருக்குச் செல்லும் முன் வெற்றி நிலை பெறுக என்று வாழ்த்தி மாணிக்கக் கிண்ணம் நிறைய மதுவை நிரப்பி குதிரை வண்டியிலே வைத்து அனுப்பி வைத்தனர். என்பதனை,

“பொன்னுகம் புரவி பூட்டி விட்டுடன் பந்தி புக்க,
மன்னுக வென்றி என்று மணிவள்ளம் நிறைய வாக்கி
இன்மதுப் பலியும் பூவும் சாந்தமும் விளக்கும்”¹²⁷

என்னும் பாடலடிகள் எடுத்துரைக்கின்றன.

போரில் வெற்றி பெற்ற வீரனுக்கு கள்ளைக் குடிக்கக் கொடுத்தனர். என்ற செய்தியை,

“இவற்கு ஈத்து-உண்மதி, கள்ளே சினப்போர்”¹²⁸

என்னும் பாடல் வரி உணர்த்துகின்றது.

இந்தக் கருத்தினைப் புறப்பொருள் வெண்பாமாலையில் பகைவீரர்களின் போரைக் கரந்தை வீரன் மட்டும் நின்று தடுத்து நிறுத்தினான். கரந்தை வீரன் பிற படை வீரர்களுக்குக் கள்ளினைக் குடிக்கக் கொடுத்து மகிழ்ச்சி அடையச் செய்தான். என்ற தகவலை,

¹²⁶ சீவ. கோம. இல. 471

¹²⁷ புறம் 290:1

¹²⁸ புறம் 290:1

“கழி மகிழ் வென்றிக் கழல் வெய்யோய் ஈயப்
பிழி மகிழ் உண்பார் பிறார்”¹²⁹

என்ற நூற்பா எடுத்துரைக்கின்றது.

பெரிய ஊர்களில் கள் தயாரிக்கின்றனர். அந்தக் கள்ளினைப் பெறக் கூடியக் காட்சியானது மனைக்குள் புகுந்து கள் மணம் வீசக் கூடிய பாத்திரத்தைத் தேடுவது போன்று இருந்தது. மேலும் அந்தக் காட்சியானது போருக்குச் செல்லக் கூடிய வீரர்கள் பகைவரைத் தேடுவது போன்று இருந்தது. என்பதனை,

“பேர் ஊர் அட்ட கள்ளிற்கு
ஓர் இல் கோயின் தேருமால் நின்னே”¹³⁰

என்னும் பாடலடிகள் உணர்த்துகின்றன.

போருக்குச் செல்லக்கூடிய வீரர்கள் குளிர் நீங்குவதற்காக நாரினால் வடித்தெடுக்கப்பட்ட கள்ளினை உண்டனர் என்ற செய்தியை,

“நடுங்கு பனிக்களை இயர் நார் அரி பருகி”¹³¹

என்னும் பாடல் வரி புலப்படுத்துகின்றது.

போரில் வெற்றி பெற்ற வீரன் கள்ளுணவை அதிகமாக உண்டதால் வீட்டின் முற்றத்தில் மயங்கி கிடந்தான் என்பதனை,

“முன்றில் கிடந்த பெருங்களியாற்கு
அதன் உண்டாயினும், பாய் உண்டாயினும்”¹³²

என்னும் புறநானூறு அடிகள் குறிப்பிடுகின்றன.

¹²⁹ புற. பெண். கர :10

¹³⁰ புறம் 300:5-6

¹³¹ புறம் 304:2

¹³² புறம் 317:3-4

சேரமன்னன் மழை போன்ற கள்ளினையும், போரில் வெற்றி பெறக் கூடிய யானையினையும் கொண்டு பகைவர் நாட்டின் மீது போர் புரியச் சென்றான். என்பதனை,

“மாரி அம் கள்ளின்; போர் வல்யானை
போர்ப்பு உறு முரசம் கறங்க, ஆர்ப்புச் சிறந்து”¹³³

என்று பதிற்றுப்பத்து தெளிவுபடுத்துகின்றன.

போரில் வெற்றி பெற்ற வீரனுக்கு இனிமையான சுவையைத் தருகின்ற கள்ளினை மன்னன் தனக்கென்று வைத்துக்கொள்ளாமல் பிறருக்குக் குடிக்கக் கொடுத்து மகிழ்ந்தான். என்ற செய்தியை,

“ஓம்பா ஈகையின் வண் மகிழ் சுரந்து”¹³⁴

என்று பதிற்றுப்பத்து பதிவு செய்துள்ளது.

யானை போன்ற நடையினையுடைய மறவர்கள் கள்ளைக் குடித்து விட்டு பெரிய போரைச் செய்தனர். என்பதனை,

“வேழத்து அன்ன வெருவரு செலவின்
கள் ஆர் களமர் இளஞ்செருமயக்கமும்”¹³⁵

என்று மதுரைக்காஞ்சி எடுத்துரைக்கின்றன.

¹³³ பதி 21:17-18

¹³⁴ பதி 42:13

¹³⁵ மது 392-393

மறவர்கள் யானைப் போரைக் காண்பதற்காக களிறுகளை மோத விட்டு மகிழ்ந்தனர். அந்த யானைப் போரைக் காண்பதற்காக வரக்கூடிய மக்களைப் பாதுகாப்பதற்காக கரை அமைக்கப்பட்டன. அக்கரையில் நின்று பார்க்கக் கூடியவர்களின் கால்களில் பரல்கற்கள் குத்தின. அப்பரல் கற்கள் குத்தின வலி தெரியாமல் இருப்பதற்காக கடுப்பினைத் தரக்கூடிய கள்ளினை உண்டு மகிழ்ந்தனர் என்பதனை,

“நெடுங்கரைக் காழகம் நிலம்பரல் உறுப்ப
கடுங்கள் தேறல் மகிழ்சிறந்து திரிதர”¹³⁶

என்ற பாடலடிகள் விளங்குகின்றன.

போரில் வெற்றி பெற்றுக் கள்ளுண்ட செய்தியைச் சங்க இலக்கியம் குறிப்பிடுகிறது.

எவ்வி என்ற மன்னனின் படை வீரர்கள் பகைவருடன் போரிட்டு வென்றதால் அவர்களுக்குக் கள்ளினைக் குடிக்கக் கொடுத்தான். என்பதனை,

“கள்ளுடைப் பெருஞ்சோற்று எல் இமிழ் அன்ன”¹³⁷

என்று அகநானூறு பாடல்வரி சுட்டுகின்றது.

கள்ளின் சிறப்பு

எழினி என்ற மன்னன் பன்னாடையால் அரிக்கப் பெற்ற கள்ளினையுடைய ஊரினன். என்பதனை,

¹³⁶ மது 598-599

¹³⁷ அகம் 266:14

“நார் அரி நறவின் எருமையூரன்”¹³⁸

என்று கூறுகிறது.

பிட்டன் என்ற மன்னன் உண்ண உண்ண தெவிட்டாத கள்ளினை மிகவும்
விரும்பக் கூடியவன் என்பதனை,

“ஆனா நறவின் வண்மகிழ் பிட்டன்”¹³⁹

என அகநானூறு சுட்டுகின்றது.

கள் இருந்த மண்பாத்திரத்தை நீரில் கழுவினர். கழுவிய அந்த நீரை
இறால்மீன் உண்டதால் மயக்கம் அடைந்தது என்ற தகவலை,

“நறவு உண் மண்டை நுடக்கலின் இறவுக் கலித்து”¹⁴⁰

என்னும் பாடல்வரி உணர்த்துகின்றது.

கொங்கு நாட்டில் நாரால் வடிக்கப்பட்ட கள் அதிகமாக இருக்கிறது
என்பதனை,

“நார்அரி நறவின் கொங்கர் கோவே”¹⁴¹

என்னும் பாடல்வரி சுட்டுகின்றது.

கரிகால் வளவன் ஆரவாரம் செய்கின்ற கள்வளம் மிக்க ஊரினை
உடையவன் என்பதனை,

¹³⁸ அகம் 36:17

¹³⁹ அகம் 77:16

¹⁴⁰ அகம் 96:1

¹⁴¹ பதி 88:19

“ஆர்கலி நறவின் வெண்ணி வாயில்”¹⁴²

என அகநானூறு பகர்கிறது.

அவியன் களிப்பு மிகுதியான கள்ளில் என்ற ஊரினை உடையவன்
என்பதனை,

“களிமலி கள்ளின் நல்தேர் அவியன்”¹⁴³

என்ற பாடல்வரி விளக்கம் தருகிறது.

தலைவியின் தந்தை மழை பெய்வது போன்ற கள்ளினையும், விரைவாகச்
செல்லக் கூடிய தேரினையும் உடையவன் என்பதனை,

“தூவல் கள்ளின் துணைதேர், எந்தை”¹⁴⁴

என தெரிவிக்கின்றது.

தலைவன் கள்ளுண்ட மயக்கத்தைப் போன்று மகிழ்ச்சியைத் தரக் கூடிய
தலைவியைப் பிரிந்து சென்றான் என்பதனை,

“..... கள்ளின்
மகிழன் மகிழ்ந்த அரிமதர் மழைக்கண்”¹⁴⁵

என்னும் பாடலடிகள் இயம்புகின்றன.

இந்தக் கருத்தினைச் சீவகசிந்தாமணியில் காந்தருவதத்தை கள்ளின்
களிப்பினைப் போல இன்ப வெறியூட்டுபவள் என்பதனை,

¹⁴² அகம் 246:9

¹⁴³ அகம் 271:12

¹⁴⁴ அகம் 298:15

¹⁴⁵ அகம் 343:16-17

“மதுக்களி நெடுங்கணாள் வான்பொற் கிண்கிணி”¹⁴⁶

என்ற பாடல்வரி சுட்டுகின்றது.

பெரியதுறை என்ற ஊரில் உள்ள மக்கள் கள்ளைச் சமைத்து சாடியில்
அடைத்து வைத்தனர். இதனை,

“கலிமடைக் கள்ளின் சாடி அன்னஎம்”¹⁴⁷

என்னும் பாடலடி விளக்கம் தருகின்றது.

மயக்கத்தை ஏற்படுத்தும் நிலை கள்ளுக்கு உண்டு என்ற செய்தியைச்
சங்க இலக்கியம் குறிப்பிடுகிறது.

தலைவி அவளுடைய இல்லத்தில் இருக்கும்போது கள்ளைக் குடித்தால்
ஏற்படும் மயக்கத்தைப் போன்று இருந்தாள் என்பதனை,

“மகிழா நோக்கம் மகிழ்ந்தனை போன்றனை”¹⁴⁸

என்று தலைவியின் நிலையைச் சுட்டுகிறது.

இக்கருத்தினை திரிகடுகத்தில் மயக்கத்தை ஏற்படுத்தும் இயல்பு கள்ளுக்கு
உண்டு என்பதனை,

“கலம் மயக்கம் கள் உண்டு வாழ்தல்”¹⁴⁹

என்னும் பாடல் வரி எடுத்துரைக்கின்றது.

¹⁴⁶ சீவ. குண. இல 1014

¹⁴⁷ நற் 295:7

¹⁴⁸ நற் : 297:4

¹⁴⁹ திரி 39:2

இந்தக் கருத்தைக் கலித்தொகையில் ஒருவன் கள்ளுண்டதால் உடம்பில்
அவனுக்கு மயக்கம் ஏற்பட்டது. என்பதனை,

“காணாமை உண்ட கடுங்கள்ளை மெய் கூர்”¹⁵⁰

என்ற பாடல்வரி சுட்டுகின்றது.

கள்ளுண்டு மயங்கிய நிலையினை திருக்குறளிலும் கூறப்படுகின்றன.

புன்னை மலர்களில் உள்ள தேனைக்குடித்த வண்டுகள் மயக்கத்தில்
இருக்கும் பொழுது ஓசையை எழுப்புகின்றன. அந்த ஓசையை மக்கள் நல்ல
நிமிர்த்தமாக பயன்படுத்தினர். என்பதனை,

“கருங்கோட்டுப் புன்னை மலர்த்தாது அருந்தி”¹⁵¹

என்ற நற்றிணைப் பாடல் வரி எடுத்துரைக்கின்றது.

நெய்தல் நிலம் (கள்) தேனின் மணம் வீசியது என்பதனை,

“கள் நாளும்மே, கானல் அம் தொண்டி”¹⁵²

எனப் புறநானூறு சுட்டுகின்றது.

அதியமான் காவற்காடமைந்த அரண்களில் உள்ள பகைவரைப் போரிட்டு
வென்றான். அதனால் அவனுடைய நாடும் கள்ளின் மணம் வீசியது என்ற
செய்தியை,

¹⁵⁰ கலித் 115:1

¹⁵¹ நற் 311:9

¹⁵² புறம் 48:4

“வேலே குறும்பு அடைந்த அரண் கடந்து அவர்
நறுங்களின் நாடு நைத்தலின்”¹⁵³

என புறநானூறு விளக்கம் தருகிறது.

வெப்பத்தைத் தரக் கூடிய தெளிந்த கள்ளானது புலியின் கண்ணின்
நிறத்தைப் போன்று காணப்படுகிறது. அந்தக் கள்ளினை ஒன்று அல்லது இரண்டு
முறை உண்டனர். என்பதனைப்

“..... புலிக்கண் வெப்பர்
ஒன்று இருமுறை இருந்து உண்ட பின்றை”¹⁵⁴

என புறநானூறு பதிவு செய்துள்ளது.

சேரமன்னனின் நாட்டில் கடல் நீரைப் போன்று கள் மிகுந்து
காணப்படுகிறது. என்பதனை,

“புனல் அம் கள்ளின் பொலந்தார்க் குட்டுவன்”¹⁵⁵

என்னும் பாடல்வரி தெளிவுப்படுத்துகிறது.

பண்டைய காலத்தில் கள்ளினை மண்பானைகளில் அடைத்து வைத்தனர்.
என்பதனை,

“தேளம் கொண்ட வெண் மண்டையான்”¹⁵⁶

என்கிறது புறம்.

¹⁵³ புறம் 97:5-6

¹⁵⁴ புறம் 296:3-4

¹⁵⁵ புறம் 343:9

¹⁵⁶ புறம் 352:1

இக்கருத்தினை மணிமேகலையில் கள்ளினை காய்ச்சக் கூடிய மண்
பானைகள் இருந்தன. என்ற செய்தியை

“கள்ளாடு குழிசியும் கழிமுடை நாற்றமும்”¹⁵⁷

என்று மணிமேகலை சுட்டுகின்றது.

சோழ மன்னனின் அரண்மனையில் கள்(தேறல்) அதிகமாகக்
காணப்படுகிறது.

“..... கள்ளின் சோழன் கோயில்”¹⁵⁸

என்னும் பாடல் வரி புலப்படுத்துகிறது.

சேரலாதன் பன்னாடையால் வடித்தெடுக்கப்பட்ட கள்ளினையும், மாலை
அணிந்த மார்பினையும் உடையவன் என்பதனை

“நார் அரி நறவின், ஆர மார்பின்”¹⁵⁹

என்று பதிற்றுப்பத்து தெளிவுபடுத்துகின்றது.

நாணல் வளரக் கூடிய இடங்களில் எப்போதும் அமிழ்தம் போன்ற நீர்
ஊறுகின்றது. இந்த நீரானது கள்ளைவிட மகிழ்ச்சியைத் தரக் கூடியதாக
அமைகிறது. என்ற தகவலை,

“முள் உறழ் முளை எயிற்று அமிழ்து ஊறும் தீ நீரைக்
கள்ளினும் மகிழ் செய்யும் என உரைத்தும் அமையார் என்”¹⁶⁰

என்று கலித்தொகை கூறுகின்றது.

¹⁵⁷ மணி. ஆதி. பிச். கா: 66

¹⁵⁸ புறம் 378:5

¹⁵⁹ பதி 11:15

¹⁶⁰ கலித் 4:13-14

பனிப்புகை சூழ்ந்திருக்கின்ற முல்லையரும்புகளில் உள்ள தேனைப்
போன்று கள் நிறைந்து காணப்படுகிறது என்பதனை,

“புகை எனப்புதல் சூழ்ந்து, பூ அம்கள் பொதி செய்யா”¹⁶¹

என்னும் பாடல்வரி சுட்டிக்காட்டுகிறது.

தலைவன் பொருள் ஈட்டச் சென்றதால் தலைவியுடைய முகமானது
கள்ளையுண்ட முகம் போல காட்சியளித்தது என்பதனை,

“தண் கமழ் நறுந்தேறல் உண்பவள் முகம் போல”¹⁶²

எனக் கலித்தொகை விளக்குகிறது.

முட்களையுடைய பிடவம் செடிகள் கள்ளுண்டவர்கள் தள்ளாடுவது
போன்று அசைந்து ஆடின என்பதனைக்

“..... முட்புறப் பிடவமும்
களிபட்டான் நிலையே போல் தடவுபு கடுப்பு ஈன்று”¹⁶³

எனக் கலித்தொகைப் பாடல்வரிகள் இயம்புகின்றன.

அகுதையின் தந்தை இனிய களிப்பினையும், கடுப்பினையும் தரக்கூடிய
குறைவில்லாத கள்ளினை உடையவன் என்பதனை,

“இன் கடுங்களின் அகுதை தந்தை”¹⁶⁴

எனக் குறுந்தொகை புலப்படுத்துகிறது.

¹⁶¹ கலித் 31:19

¹⁶² கலித் 73:3-4

¹⁶³ கலித் 101:2-3

¹⁶⁴ குறுந் 298:5

மதுரை மாநகரில் இடங்கள் தோறும் கள் அரிக்கப்படுகிறது என்பதனைக்

“களந்தோறும் கள்ளரிப்ப”¹⁶⁵

என மதுரைக்காஞ்சி குறிப்பிடுகிறது.

தொழிலின் போது கள்ளுணவு அருந்துதல்

தொழில் செய்யும் போது உடல் களைப்பு தெரியாமல் இருப்பதற்காக கள் உண்ணும் பழக்கம் மக்களிடம் காணப்படுகிறது. இன்றைய கால கட்டத்திலும் தொழில் களைப்பு நீங்க கள்ளுண்ணும் பழக்கம் இருந்து வருகிறது.

தழையாடை அணிந்த பெண் கள்ளைக் கொடுக்க அதை அருந்தி விட்டுத் தினைப்புனம் காத்தலையே மறந்து விட்டான் கானவன். இத்தகைய கள்ளின் மயக்கம் ஆண்களுக்கு மட்டுமல்ல குறமகளுக்கும் உண்டு என்ற செய்தியை,

“முறித்தழை மகளிர் மடுப்ப, மாந்தி
அடுக்கல் ஏனல் இரும்புனம் மறந்துழி”¹⁶⁶

என்று அகநானூறு வரிகள் எடுத்துக்காட்டுகின்றன.

கானவன் தினைப்புனத்தில் காவற் தொழில் செய்யாமல் கள்ளை உண்ட மகிழ்ச்சியில் இருக்கிறான். இதனால் தினைக்கதிரை உண்ண வந்த இளங்களிறுகள் உறங்குமாறு கொடிச்சியானவள் குறிஞ்சிப் பண்ணைப்பாடினாள். என்பதனைக்

¹⁶⁵ மது. 753

¹⁶⁶ அகம் 348:9-10

“கழுதில், கானவன் பிழி மகிழ்ந்து வதிந்தென”¹⁶⁷

எனப் புறநானூறு பாடல் வரி பதிவு செய்துள்ளது.

இந்தக் கருத்தினைச் சிலம்பதிகாரத்தில் கானவன் தினைப்புனத்தில் காவல் செய்யும் வேளையில் கள்ளையுண்ட மகிழ்ச்சியில் இருக்கிறான். என்பதனை,

“அமைவிளை தேறல் மாந்திய கானவன்
கவண்விடு புடையு உக் காவல் கைவிட
விங்குபுனம் உணீஇய வேண்டிவந்த”¹⁶⁸

என்று சிலம்பு உணர்த்துகின்றது.

முல்லை நிலத்து மக்கள் களைப் பறித்து எறியும் தொழிலைச் செய்கின்றனர். அவர்களுடைய தொழில் களைப்பு நீங்குவதற்காக கள்ளைக் குடித்து விட்டு மகிழ்ச்சியில் திரிந்தனர். இதனை,

“கோடுடைக் கையர், துளர் எறி வினைஞர்
அரியல் ஆர்கையர், விளை மகிழ் தூங்க”¹⁶⁹

எனப் பதிவு செய்துள்ளது.

மருத நிலத்து உழவர்கள் நெய் பயிர்களையுடைய வயல்களில் கள்ளையுண்ட மகிழ்ச்சியினால், காஞ்சி மரத்தின் சிறு துண்டுகளை வெட்டி நட்டனர். என்ற செய்தியை,

¹⁶⁷ அகம் 102:2

¹⁶⁸ சிலம்பு 27:217-219

¹⁶⁹ அகம் 184:13-14

“கள் ஆர் உவகைக் கலி மகிழ் உழவர்
காஞ்சி அம் குறுந்தறிகுத்தி, தீம்சுவை”¹⁷⁰

என அகம் எடுத்துரைக்கின்றன.

இக்கருத்தினைச் சீவக சிந்தாமணியில் உழத்தியர் வளையல்களை
அணிந்த கைகளால் மதுவைவார்த்து தொழில் செய்யும் உழவர்க்குக் குடிக்கக்
கொடுத்தனர். குடிக்கக் கொடுத்த அந்த மது கீழே சிந்தியது, கீழே சிந்திய அந்த
மதுவை அன்னப் பறவைகள் குடித்து மயங்கியது, இதனை,

“வளைக் கையால் கடைசியர் மட்டு வாக்கலின்
திளைத்தவர் பருகிய தேறல் தேங்குழிக”¹⁷¹

என்று சீவக சிந்தாமணி புலப்படுத்துகின்றது.

மருத நில மக்கள் தொழில் களைப்புத் தீரவும், கள்ளுண்ணலைப்
பழக்கமாகக் கொண்டிருந்தனர். சூடடிக்கும் களத்தில் (நெல்குடைதல்) சூடடிப்போர்
கள்ளுண்டு களித்திருக்கும் செய்தி,

“..... பெருஞ்சூடு
கள் ஆர் வினைஞர் களந்தொறுகும் மறுகும்”¹⁷²

“நீர் சூழ் வியன்களம் பொலியப் போர்ப்பழித்துக்
களளார் களமர் பகடுதளை மாற்றி”¹⁷³

என்னும் அடிகளில் பிரதிபலிக்கப்படுகிறது.

¹⁷⁰ அகம் 346:5-6

¹⁷¹ சீவக. நாமகள். இலம் : 50

¹⁷² அகம் 84:12-13

¹⁷³ அகம் 366:2-3

மருத நிலத்தில் உள்ள மக்கள் மீனைக் கொன்று குவிக்கும் போது எழுப்பும் ஓசையும், பிறகு களையைப் பறித்து எறியும் போது எழுப்பும் ஓசையும், உழவர்கள் கள்ளை உண்டபிறகு எழுப்பும் ஓசையும் பிறருடைய மனதைக் கவரக் கூடியதாக இருந்தன. என்பதனைக்

“கள் ஆர் களமர் பெயர்க்கு ஆர்ப்பே
ஒலிந்த பகன்றை விளைந்த கழனி
வன்கை வினைஞர் அரிபறை, இன்குரல்”¹⁷⁴

என்று மதுரைக் காஞ்சி வெளிப்படுத்துகின்றது.

களளினை வாழ்த்துதல்

தலைவன் இரவு முழுவதும் குடித்த கள்ளின் மயக்கம் மறுநாள் காலையிலும் வெளிப்படுகிறது. அதனால் தாம் மயங்குவதற்கு காரணமாகிய கள்ளினை வாழ்த்துகிறான் என்பதனை,

“களளின் வாழ்த்தி களளின் வாழ்த்தி
காட்டொடு மிடைந்த சீயா முன்றில்”¹⁷⁵

என்றது புறம்

போருக்குச் செல்லும் வீரர்களுக்குப் பிழிந்தெடுத்தக் கள்ளினை உண்ணக் கொடுத்தனர். அவர்கள் அக்கள்ளினைப் பருகாமல் வாழ்த்தி விட்டு வாளினைக் கொண்டு போருக்குச் சென்றனர். என்ற செய்தியை,

¹⁷⁴ மது 260-262

¹⁷⁵ புறம் 316:1-2

“பிழி மகிழ் வல்சி வேண்ட, மற்று இது
கொள்ளாய் என்ப, கள்ளின் வாழ்த்தி”¹⁷⁶

என்கிறது புறப்பாடல்

மருத நில மக்கள் பனைமரத்தில் இருந்து வடித்தெடுக்கப்பட்ட கள்ளுடன்,
மருதப் பூக்களைக் கலந்து சாடியில் அடைத்து வைத்து முதிர்ச் செய்தனர். அந்தக்
கள்ளினைப் போருக்குச் செல்லும் வீரர்கள் குடித்து விட்டு அக்கள்ளினை
வாழ்த்திச் சென்றனர். என்பதனை,

“..... நார் அரி
நனை முதிர் சாடி நறவின் வாழ்த்தி”¹⁷⁷

எனப் புறப்பாடல் வெளிப்படுத்துகின்றது.

நடுகல்லுக்கு கள்ளினைப் பலியிடுதல்

சங்க கால நடுகல் வழிபாட்டில் படையல் பொருளாக, கள் இடம்
பெற்றுள்ளது.

வீடுகளில் வைத்து சமைக்கப்பட்ட கள்ளினை, ஊர் பக்கத்தில் இருக்கக்
கூடிய நடுகல்லிற்கு பலியிட்டனர். என்பதனை,

“இன் அடு கள்ளின் சில் குடிச் சீறார்ப்
புடைநடு கல்லின் நாட்பலி ஊட்டி”¹⁷⁸

என்னும் பாடலடிகள் எடுத்துரைக்கின்றன.

¹⁷⁶ புறம் 269:7.8

¹⁷⁷ புறம் 297:5-6

¹⁷⁸ புறம் 329:1-2

போரில் இறந்த அதியமான் அஞ்சிக்கு நடுகல் நாட்டி அவன் புகழையும், பெருமையையும் எழுதினர். பின்பு அந்த நடுகல்லுக்கு மயில் தோகையை அணிவித்து, நாரால் அரிக்கப்பட்ட கள்ளினையும் சிறுபாத்திரத்தில் வைத்துப் படைத்தனர். என்ற செய்தியை,

“நடுகல் பீலி தூட்டி நார் அரி
சிறுகலத்து உகுப்பவும் கொள்வன் கொல்லோ”¹⁷⁹

எனப் புறப்பாடல் உணர்த்துகின்றன.

கள்ளைப் படையலிடுதல்

புலையன் சுடுகாட்டிற்கு கொண்டு போகக் கூடிய பிணத்தைப் புல்லின் மீது கிடத்தி அந்தப் பிணத்துக்குக் கள்ளுடன், சோறாக்கிய உணவையும் படையலிட்டனர். என்பதனை,

“வெள்ளி நிறுத்த பின்றை கள்ளொடு
புல்லகத்து இட்டசில் அவிழ் வல்சி”¹⁸⁰

என்றது புறம். பண்டைய காலத்தில் இறப்புச் சடங்கில் கள் பயன்பட்டதை நாம் அறியமுடிகிறது.

இந்தக் கருத்தினைச் சிலம்பதிகாரத்தில் மன்னின் துன்பங்கள் தீர வேண்டும் என்பதற்காகவே பூதத்தின் பலிபீடத்தில் புழுக்கலரிசி, நெய்யுருண்டை, நிணச்சோறு, பூ, சாம்பிராணிப்புகை, பொங்கல், கள் முதலியவற்றைப் படைத்து துணங்கைக் கூத்தாடினர். என்பதனைக்

¹⁷⁹ புறம் 232:3-4

¹⁸⁰ புறம் 360:4-8

“காவல் பூதத்துக் கடைகெழு பீடிகைப்
புழுக்கலும் நோவையும் விழுக்குடை மடையும்
பூவும் புகையும் பொங்கலும் சொரிந்து
துணங்கையர் குரவையர் அணங்கு எழுந்து ஆடிப்”¹⁸¹

என்று சிலம்பதிகாரம் தெளிவுப்படுத்துகின்றன.

களளினைப்பலியிடுதல்

போர்களத்தில் பகைவரை வென்று பசுக்கூட்டத்தைக் கவர்ந்துக் கொண்டு
வந்ததற்காக முதிர்ந்த (களளாகிய) நறவினைப் பலியாகக் கொடுத்தனர்.
என்பதனை,

“இகல் முனைத் தரீஇய ஏறுடைப் பெருநிரை
நனைமுதிர் நறவின் நாட்பலி கொடுக்கும்”¹⁸²

என்கிறது அகநானூறு,

களளினை உண்ண மறுத்தல்

சேர மன்னனின் நாட்டில் உள்ள மக்கள் அனைவரும் (நறவு) களளினை
உண்ண மறுத்தனர். அதனால் இதனை ‘துவ்வா நறவு’ என்று அழைத்தனர்.
என்பதனை,

“வருங்கடல் ஊதையின் பனிக்கும்
துவ்வா நறவின் சாய் இனத்தானே”¹⁸³

என்னும் பதிற்றுப்பத்து பாடல் வரி சுட்டுகின்றது.

¹⁸¹ சிலப். இந். ஊர். கா: 67-70

¹⁸² அகம் 213:6-7

¹⁸³ பதி 60:11-12

பெண்கள் கள்ளினை அருந்துதல்

பெண்கள் தெளிந்தக் கள்ளைக் குடித்த பின்பு நீர் நிலைகளில் சென்று குடங்களில் தண்ணீரை எடுத்துவிட்டு பின்பு காஞ்சி மரத்தடியில் கணவனின் பண்பற்ற நிலையை நினைத்து குரவைக் கூத்தாடினர். என்பதனை,

“தெண்கட் தேறல், மாந்தி மகளிர்
நுண் செயல் அம்குடம் இரிஇ”¹⁸⁴

என்ற பாடல் வரி எடுத்துரைக்கின்றது.

யானை கள்ளினைக் குடித்தல்

யானையின் நெற்றியில் சுண்ணாம்பினால் தயாரிக்கப்பட்ட திருநீற்றை அணிந்தனர். பிறகு அந்த யானையானது இனிமையான கள்ளின் தெளிவைத் தண்ணீர் என நினைத்துப் பருகியது.

“அவ்யானை தாண் சுண்ணநீறு ஆடி நறுநறாநீர் உண்டு
ஒள் நுதல் யாத்த திலக அவிர் ஓடை”¹⁸⁵

என கலித்தொகை விளக்கம் தருகிறது.

கடவுளுக்குக் கள் படைத்தல்

கடவுளுக்குக் கள் படைக்கும் பழக்கம் சங்க காலத்தில் காணப்பட்டுள்ளது. இன்றைய காலங்களிலும் மக்கள் கடவுளுக்குக் கள்ளைப் படைப்பது நடைமுறையில் இருக்கின்றது. படைக்கப்பட்ட கள் உண்ணப்பட்டிருக்கும் என்பதையும் அறியலாம்.

¹⁸⁴ அகம் 336:6-7

¹⁸⁵ கலித் 97:10-11

நீர்த்துறையில் உள்ள கடவுளுக்குக் கள்ளையும், மாலையையும்
காணிக்கையாகக் கொடுத்துத் தன் மகள் நோய் தீர வேண்டினாள். என்பதனை,

“நிண் நகாப் பிழைத்த தவறோபெரும!
கள்ளும் கண்ணியும் கையுறையாக்”¹⁸⁶

என்னும் அகநானூறு பாடல்வரி உரைக்கின்றது.

இக்கருத்தினைச் சிலம்பதிகாரத்தில் கொற்றவைக்கு வேண்டின நேர்த்திக்
கடனைத் தீர்க்காமல் இருந்ததால் போரில் வெற்றி பெறமாட்டாள் அதனால்
கள்ளையுண்டு மகிழ்கின்ற இல்வாழ்க்கையை விரும்பினால் கொற்றவைக்குரிய
நேர்த்திக் கடனைத் தீர்க்க வேண்டும் என்றாள் என்பதனை,

“சிலை அமர் வென்றி கொடுப்போன் அல்லன்
மட்டு உண் வாழ்க்கை வேண்டுதீர் ஆயின்
கட்டு உண் மாக்கள் கடந்தரும் என ஆங்கு”¹⁸⁷

என்னும் பாடலடிகள் வெளிப்படுத்துகின்றன.

பரத்தை கள்ளுண்ணுதல்

தலைவன் மார்பினை மிகவும் வெறுத்து விலகத் தொடங்கிய பரத்தை
ஒரு வேளை கள்ளை அதிகமாக உண்டதனால் அறிவு மயங்கினாள் என்பதனை,

“மகிழ் மிகச் சிறப்ப மயங்கினள் கொல்லோ”¹⁸⁸

என்கிறது ஐங்குறுநூறு.

¹⁸⁶ அகம் 156:12-13

¹⁸⁷ சிலம்பு: 17-19

¹⁸⁸ ஐங் 42: 1

இக்கருத்தினை சீவகசிந்தாமணியில் பரத்தை இளமையில் கள்ளாகிய
போதைக் கடலில் இருந்தாள் என்பதனை,

“கள் செய் கடலுள் இளமையில்”¹⁸⁹

என்ற சீவக சிந்தாமணி பாடல் வழி அறியலாம்.

வையை வெள்ளம் சிறப்பு

வையை நீர் கள்ளையும், காமத்தையும் பொருந்தியதனால்
எல்லையில்லாத இன்ப வெள்ளத்தைத் தருகிறது.

“கள்ளொடு காமம் கலந்து கரை வாங்கும்

வெள்ளம் தரும், இப்புனல்”¹⁹⁰

என பரிபாடல் குறிப்பிடுகிறது.

செவிலித்தாயின் காட்சி

தலைவி உடன்போக்கு சென்று விட்டாள். அவளைத் தேடிச் செல்லக்
கூடிய செவிலித்தாய் வீட்டில் வந்து மயங்கிக் கிடந்தாள். அவள் மயங்கிக் கிடந்த
காட்சியானது கள்ளாண்ட களிப்பினைப் போல இருந்தது. என்பதனை,

“மனை மருண்டு இருந்த என்னினும் நனைமகிழ்

நன்னராளர் கூடு கொள் இன்னியம்”¹⁹¹

என்று கூறுகிறது அகம்.

¹⁸⁹ சீவ. குண. இல: 929.

¹⁹⁰ பரி 10: 69-70

¹⁹¹ அகம் : 189: 12-13

கண் சிவக்கும் கள்

வையை ஆற்றில் நீராடிய தலைவியின் உடலில் ஈரம் காய்வதற்காக வெப்பத்தைத் தரக் கூடிய கள்ளினைப் பருகினாள் கள் பருகுவதற்கு முன் நெய்தற் பூவைப் போன்று கருமையாக இருந்த கண்கள் கள்ளைப் பருகிய பின் நறவம் பூவைப் போல சிவந்தனவாம். அவ்வளவு வெப்பத்தை அளிக்கக் கூடிய கள்ளைப் பருகி, நீராடிய களைப்பைப் போக்கி மகிழ்ந்தனர் என்பதனைக்,

“கள்ளே புணலே புலவி இம்முன்றினும்
ஒள் ஒளி சேய்தா ஒளிகிளர் உண்கண் கெண்டை”¹⁹²

எனப் பரிபாடல் கூறுகிறது.

கள்ளை கடவுளுக்குப் படைத்தல்

குறிஞ்சி நில மக்கள் கள்ளினை முதலில் மலைக்கடவுளுக்குப் படையலிட்டு மகளிர்கள் உண்டனர் என்ற செய்தியை,

“..... தோப்பிவான்
கடவுள் ஒங்கு வரைக்கு கோட்டுக் ஓக்கி குறவர்”¹⁹³

என்று அகநானூறு பாடல்வரிகள் இயம்புகின்றன.

நெய்தல் நில கடற்கரையில் இருக்கக் கூடிய கள்ளுக்கடை தெய்வத்திற்கு மீனையும், இறைச்சியையும், அறுத்துப் பலி கொடுத்தனர் என்பதனை,

“நறவு தொடைக் கொடியோடு
பிற பிறவும் நனி விரை இப்”¹⁹⁴

என்னும் பாடலடிகள் சுட்டுகின்றன.

¹⁹² பரி 16: 39-40.

¹⁹³ அகம் 352: 6-7

¹⁹⁴ பெரும்: 180-181

நடுகல் வழிபாடு

நடுகல் என்னும் சொல் நட்டகல் எனப் பொருள்படும். இதனை

“நட்டபோலும் நடாஅ நெடுங்கல்”¹⁹⁵

என அகநானூற்றுப் பாடல் வரி கூறுகிறது. சங்கத் தமிழ்ச்சமுதாயத்தில் போரில் பகைவரை வென்று வெற்றிவாகை சூடுவதே ஆடவர்க்குச் சிறப்பாகக் கருதப்பட்டது. வீரமுள்ளவனே சமுதாயத்தில் மிகச் சிறந்த ஆடவனாக மதிக்கப்பட்டான். போரில் பகைவரை வென்று வெற்றி பெறுதல் சமுதாயத்தில் ஓர் ஆடவனுக்குக் கடமையாகக் கருதப்பட்டது. இதனை,

“களிறெறிந்து பெயர்தல் காளைக்குக் கடனே”¹⁹⁶

என்ற வரியின் மூலம் அறியலாம். போரில் விழும்புண்பட்டு உயிர்வாழ்வதைவிடப் பகைவருடன் போரிட்டு இறப்பதே தமக்குச்சிறப்பு என்னும் கொள்கையினைக் கொண்டவர்களாய்ச் சங்க வீரர்கள் திகழ்ந்தனர்.

போரின் போது பகைவர்களை அழித்து, அச்செயலால் உயிரைத் தியாகம் செய்தவர்களின் பெருமையை உலகத்தினர் அறியும்படி நடப்பட்ட கல்லே நடுகல். சங்ககாலத்தில் இக்கல்லுக்கு வழிபாடு செய்வது பெருவழக்கமாய் இருந்தது. புறம் சார்ந்த செய்தியாக நடுகல் இருந்தாலும், அகத்தினை இலக்கியங்களும் இவ்வழிபாட்டுச் செய்திகளை மிகுதியாய்த் தருகின்றன.

¹⁹⁵ அகம் 269:7

¹⁹⁶ புறம்:312:6

போரில் இறக்கும் வீரர்களுக்கு நடுகல் வழிபாடு செய்யும் பழக்கம் மக்களிடம் காணப்பட்டது. இன்றைய காலங்களிலும் தமிழர்களிடையே காணப்படுகிறது.

போரில் இறந்த வீரனது பெயரையும், புகழையும், கல்லில் எழுதி நடுகல் நாட்டி, அதில் மயில் இறகுகளைச் சூட்டித் துடிப் பறையை அடித்தனர். பின்னர் தோப்பிக் கள்ளொடு செம்மறி ஆட்டையும் பலியாகக் கொடுத்தனர் என்பதனை,

“வில் ஏர் வாழ்க்கை விழுத்தொடை மறவர்
வல்லான் பதுக்கை கடவுட் பேண்மார்
நடுகற் பீலி சூட்டித் துடிப்படுத்துத்
தோப்பிக் கள்ளொடுதுருஉப் பலி கொடுக்கும்”¹⁹⁷

என்ற அகநானூற்று பாடல் வரிகள் சான்று பகர்கின்றன.

“நடுகல்லுக்கு கள் படைக்கப்பட்ட வழக்கம் சங்க காலத்தில் இருந்ததை உள்ளீடாகக் கொண்டுள்ளது. இறந்தவர்களின் கல்லறையில் கள் படைக்கும் வழக்கம் பழங்காலத்தில் மேலை நாடுகளிலும் இருந்தது என்பதை வே. சாமிநாதசர்மா, தம்முடைய கிரீஸ் வாழ்ந்த வரலாறு என்னும் நூலில் குறிப்பிடுகிறார்”¹⁹⁸. அவர் இறந்தவர்களுக்குத் தாகம் எடுக்கும் என்ற நம்பிக்கையில் இறந்தவர்கள் புதைக்கப்பட்ட இடத்தில் மதுவை ஊற்றுவார்கள் என்று கூறுகிறார். இறந்தவர்களின் ஆவி புதைக்கப்பட்ட இடத்தில் உலாவும் என்றும் அது மதுவினை அருந்தும் என்றும் மேலநாட்டவர் நம்பிய நம்பிக்கையை இச்செய்தி மூலம் அறியலாம். சங்கத் தமிழர் வழக்கத்தையும் மேலைநாட்டு வழக்கத்தையும் இணைத்துப் பார்க்கும் போது இவ்வழக்கம், உலகளாவியது என்பதை அறியலாம்.

¹⁹⁷ அகம் 35: 6-9

¹⁹⁸ கிரீஸ் வாழ்ந்த வரலாறு, ப. 111

உணவைச் சேகரித்த நிலை

சங்க கால மக்கள் உணவைச் சேகரிக்க பல வகைகளைக் கையாண்டுள்ளனர். ஆனால் இக்கால மக்கள் உணவு கெடாதிருக்க பனிக்கட்டியில் வைத்தும், உலர்த்தி வைத்துப் பாதுகாக்கின்றனர்.

நீருவுணப் பொருள்களாகிய கள், மது போன்றவற்றைக் கெடாது பாதுகாக்க முளைகளையும், குப்பிகளையும் பயன்படுத்தினர். இக்காலத்தில் கூட மலைவாழ் மக்கள் மூங்கில் குழாயில் தேறலை அடைத்து வைத்தனர். அடைத்து வைத்த அந்த தேறலானது விளைச்சல் தருமே தவிர கெடாது என்பதனை,

“வேய்ப் பெயல் விளையும் தேக்கள் தேறல்”¹⁹⁹

என்னும் பாடல் வரி பதிவு செய்துள்ளது.

கண்ணாடிக்குப்பிகளில் தேறலை (கள்ளை) அடைத்து நிலத்தில் புதைத்து வைத்தனர். அதனால் அந்த தேறல் நன்கு விளைந்தது என்பதனை,

“நிலம் புதைப் பழுனிய மட்டின் தேறல்”²⁰⁰

என்னும் பாடல்வரி வெளிப்படுத்துகின்றன.

தொகுப்புரை

குறிஞ்சி நில மக்கள் கள்ளினைப் பருகி ஆரவாரித்தனர். பனங்குடையில் கள்ளினை விட்டு உண்ட செய்தியும், மழையைப் போன்று பொழிகின்ற கள்ளுணவை மக்களுக்கு உண்ணக் கொடுத்த செய்தியும், சிறு குடியில் உள்ள

¹⁹⁹ மலை: 170

²⁰⁰ புறம் 120: 12

மக்கள் கள்ளை அதிகமாக குடித்ததால் கோபப்படுவதில் பெரியவராக இருந்தனர் என்ற செய்தியும், குறிஞ்சி நிலத்தில் கள்ளுணவு அதிகமாகக் காணப்படுகின்றன. அந்நிலத்தில் உள்ள மக்கள் அனைவரும் கள்ளினை மட்டும் உணவாக உண்டனர். குறிஞ்சி நில குறவர் மகள் அரக்கினால் செய்யப்பட்ட வட்டுச்சாடியில் கள்ளினை வடித்து வைத்து அந்தக் கள்ளினை மகிழ்ச்சியுடன் இருக்கும் பொழுது உண்டாள் என்ற செய்தியும், குறிஞ்சி நில வேடர்கள் விலங்குகளைப் பிடித்ததால் உண்டாகும் உடல் களைப்பைப் போக்குவதற்காக கள் குடித்தனர். குறிஞ்சி நில மக்கள் மதுவை உண்ணக் கூடிய அளவிற்கு கள்ளில் உள்ள கசடுகள் நீங்குவதற்காகக் கள்ளை வடிகட்டி அல்லது பிழிந்து எடுக்க வேண்டும். அப்போது தான் அந்தக்கள் உண்பதற்கு இனிமை தருகின்றது என்றனர்.

சங்க காலத்தில் ஆடவரும், பெண்களும் கள்ளுண்ணும் செய்தியும், சங்ககால மக்கள் கள்ளுணவை வெறுக்காத மனவுணர்வைக் காட்டுகின்றது. ஆயினும் சிலர் கள்ளுணவை வெறுத்தலை, முல்லை நில கள்ளுணவு பற்றிய செய்தி மூலம் அறிய முடிகின்றது. முல்லை நில மகளிர்கள் கள்ளினை உண்டச் செய்தியும் தெளிவாக விளக்கப்பட்டுள்ளது.

மருத நிலத்துப் பாண்மகள் கள்ளுண்ட தன் தந்தைக்கு வரால் மீனைச்சுட்டு உண்ணக் கொடுத்த செய்தியும், மருத நில மக்கள் மீனினையும், கள்ளினையும் சேர்த்து உணவாக உண்டனர். மருத நிலத்து உழவர்கள் முதிர்ச்சியுற்ற கள்ளுடன், ஆமை இறைச்சியையும் சேர்த்து வைத்து உண்டச் செய்தியும், உழவர்கள் கொழுத்த மீனினையும், கள்ளினையும் உணவாகப்

பயன்படுத்தினர், மருதநில மக்கள் கொடிற்று மீனால் செய்யப்பட்ட உணவையும், கள்ளினையும் உணவாக உண்டனர் என்பதைத் தெளிவாகக் கூறப்பட்டுள்ளது. மருதநில மகளிர் மதுவினைக் குடித்துவிட்டு கணவருடன் ஊடல் கொண்ட செய்தியும், சங்க காலத்தில் பெண்களும், ஆண்களைப் போன்று கள், புலால் போன்றவற்றை அருந்திய செய்தியும் கூறப்பட்டுள்ளது.

நெய்தல் நில மக்கள் கொழுத்த பன்றியின் இறைச்சியையும், கள்ளையும் மட்டுமே விரும்பி உண்டுள்ளனர். நெய்தல் நில மக்கள் குடிப்பதற்கு இனிமையினையும், கடுப்பினையும் தரக்கூடிய கள்ளினை உண்டனர் என்ற செய்தியும், நெய்தல் நில மக்கள் கள் குடித்த மயக்கத்தில் உறங்கினர். இந்நிலத்தில் உள்ள மக்கள் கமுக மரத்தில் பாக்குக்குலைகள் தொங்குவதைப் போன்ற பச்சைக் குப்பிகளில் கள்ளினை ஊற்றி வைத்து உண்டனர். நெய்தல் நில மகளிராகிய நுளைச்சியர் கள் தயாரித்தனர். தயாரித்த அந்தக் கள்ளினை அரித்து அதனுடன் குழால் மீன் சுட்டு இறைச்சியையும் சேர்த்து வைத்து மக்கள் உண்ட செய்தியும் கூறப்பட்டுள்ளது.

சங்க காலத்தில் விருந்தோம்பும் பண்பாட்டுச் சிறப்பிற்குக் கள்ளுணவு பயன்பட்ட செய்தியும், தானைத் தலைவன் உறவினர்களுக்கு கள்ளினை உண்ணக் கொடுத்த செய்தியும் ஆழமாக விளக்கப்பட்டுள்ளது. குறிஞ்சி நில மக்கள் முருகனுக்கு விழா எடுக்கின்ற போது அயலூரில் வாழும் தம் விருந்தினர்களை அழைத்து அவர்களுக்கு கள்ளுணவு கொடுத்த செய்தியும் கூறப்பட்டுள்ளன. இரவலர்க்கு கள்ளினை உண்ணக் கொடுத்த செய்தியும்,

மன்னன் உண்பதற்கு இனிமையும், மயக்கமும் தரக்கூடிய கள்ளினைப் பரிசிலர்க்கு உண்ணக் கொடுத்த செய்தியும், நெய்தல் நில மக்கள் விருந்தினர்க்கு கள்ளினை உண்ணக் கொடுத்த செய்தியும் தெளிவாக விளக்கப்பட்டுள்ளது. மன்னன் விருந்தினர்க்கு உண்கலத்தில் கள்ளினை உண்ணக் கொடுத்த செய்தியும் ஆழமாகக் கூறப்பட்டுள்ளது.

போருக்குச் செல்லக்கூடிய வீரர்கள் புளித்தக் கள்ளை குடித்ததால் கண்கள் சிவந்து காணப்பட்டதையும் அறியலாம். ஆநிரைகளைக் கவர்ந்து வரக்கூடிய மறவர்களின் தாகத்தைத் தீர்ப்பதற்காக முதிர்ந்த மதுவைச் சாடியில் அடைத்து வைத்து பாதுகாத்த செய்தியினையும் விரிவாகக் கூறப்பட்டுள்ளது போரில் வெற்றி பெற்ற வீரன் கள்ளுணவை அதிகமாக உண்டதால் வீட்டின் முற்றத்தில் மயங்கிக் கிடந்த செய்தியினையும், போரில் வெற்றி பெற்ற வீரனுக்கு இனிமையான சுவையைத் தருகின்ற கள்ளினை உண்ணக் கொடுத்த செய்தியினையும் மிக நுணுக்கமாக எடுத்துரைக்கப்பட்டுள்ளது.

பண்டைய காலத்தில் கள்ளினை மண்பானைகளில் அடைத்து வைத்தச் செய்தியும் தெளிவாகக் கூறப்பட்டுள்ளது.

மருத நிலத்து உழவர்கள் வயல்களில் நெற்களங்கள் பொலிவுடன் காணப்படுவதற்காக கடாவிட்டனர். அவர்கள் கள்ளுண்ட மகிழ்ச்சியில் வேறு கானைகளை மாற்றிவிட்டு கடாவிட்ட செய்தியும் கூறப்பட்டுள்ளது.

குறிஞ்சி நில கானவன் தினைப் புனம் காக்கும் தொழிலைச் செய்யாமல் கள் உண்ட மகிழ்ச்சியில் இருந்த செய்தியும் கூறப்பட்டுள்ளது.

நீர்த்துறையில் உள்ள கடவுளுக்குக் கள்ளையும், மாலையையும் காணிக்கையாகக் கொடுத்துத்தன் மகள் நோய்தீர வேண்டினச் செய்தியும் மிக தெளிவாக கூறப்பட்டுள்ளது.

புலையன் சுடுகாட்டிற்கு கொண்டு போகக் கூடிய பிணத்திற்கு கள்ளையும், சோறையும் படையலிட்ட செய்தியும் கூறப்பட்டுள்ளன.

போரில் இறந்த வீரனது பெயரையும், புகழையும் கல்லில் எழுதி நடுகல் நாட்டி மயில் தோகையை அணிவித்து கள்ளினையும், சோற்றையும் பலிக் கொடுத்த செய்தியும் பதிவு செய்துள்ளது. இதன் மூலம் சங்ககாலம் தொட்டு இக்காலம் வரை மக்கள் கள்ளினை உணவாகப் பயன்படுத்திய செய்திகளை நன்கு ஆராயப்பட்டுள்ளன.

முன்னுரை

பண்டமாற்று முறை

பண்டமாற்று பற்றிய அகராதி விளக்கம்

பண்டமாற்றில் தேறல்

வணிகம்

கள்ளுக்கடை

கொடி அடையாளம்

மதுவை இறக்குமதி செய்தல்

தொகுப்புரை

முன்னுரை

பண்டைய வணிகமுறை பண்டமாற்று முறையிலேயே அமைந்திருந்தது தன்னிடம் அதிகமாக உள்ள ஒரு பொருளைத் தந்து அதற்கு மாற்றாக வேறு ஒரு பொருளைப் பெற்றுக் கொள்வதே பண்டமாற்று முறையாகும். சங்க காலத்தில் உள்ளூர் அளவில் நடைபெற்ற வணிக பண்டமாற்று முறை வணிகமே பெரும்பான்மையாக நடைபெற்று வந்திருக்கின்றது.

பழங்காலத்தில் வாழ்ந்த தமிழர் அன்றாட தேவையான அரிசி, பருப்பு, உப்பு, பால், தயிர், மீன், இறைச்சி முதலிய பொருட்களைக் காசு கொடுத்து வாங்காமல் பண்டமாற்று செய்து கொண்டார்கள். அதிக விலையுள்ள பொருட்களை மட்டும் காசு கொடுத்து வாங்கும் முறை இருந்த போதிலும் ஊர்களிலும், கிராமங்களிலும் பொதுவாக பண்டமாற்றே புழக்கத்தில் இருந்துள்ளது. மதுரை மாவட்ட கிராமங்களில் பண்டமாற்று முறை இப்போதும் நடைபெற்று வருகிறது.

பண்டமாற்று முறை

பண்டமாற்று என்றால் ஒரு பொருளுக்காக வேறு ஒரு பொருளைப் பரிமாற்றி கொள்ளுதல். இது ஒரு பழங்கால செலவாணியாகும். உலகம் முழுவதும் பண்டமாற்று முறை புழக்கத்தில் இருந்துள்ளது. அதாவது ஒரு கொத்து அரிசிக்கு ஒரு கொத்து பயிறு பெற்றுக் கொள்வதை எடுத்துக்காட்டாகக் கொள்ள முடியும். இதுவே ஆரம்ப காலத்தில் பின்பற்றப்பட்ட முறை என்பர். இதில் பல வரையறைகள் காணப்பட்டன. ஆகையால் இம்முறை

தோல்வியுற்றது. உதாரணம் ஒரு மாட்டைக் கொண்டு ஒரு சேவையைப் பரிமாற்ற முயலும் போது உள்ள பிரச்சனை மூலம் வியாபாரம் தோற்றம் பெற்றது.

பண்டமாற்று பற்றிய அகராதி விளக்கம்

பண்டமாற்று என்பது விற்பனைவு என்று தமிழ் மொழி அகராதி விளக்கம் தருகிறது.¹

ஒரு பொருளைக் கொடுத்து மற்றொரு பொருளை வாங்குவது என்ற கழகத் தமிழ் அகராதியும் குறிப்பிடுகிறது.²

“பண்டமாற்று என்பது ஒரு பொருளைக் கொடுத்து அதற்கு ஈடான மற்றொரு பொருளை பெறும் முறை என்றும் பண்டைக் காலத்தில் தமிழர்கள் பண்டமாற்று முறையில் வியாபாரம் செய்து வந்தார்கள் சில கிராமங்களிலும், மழைவாழ் மக்களிடமும் பண்டமாற்று முறை இன்னும் வழக்கில் இருக்கிறது என்று க்ரியாவின் தற்காலத் தமிழ் அகராதி விளக்கம் அளிக்கிறது”.³

பண்டமாற்றில் தேறல்

குறிஞ்சி நில மக்கள் தங்களுக்குக் கிடைத்த தேன், கிழங்கு போன்றவற்றை நெய்தல் நில மக்களிடம் கொடுத்து மீனையும், கள்ளையும் பெற்றுக் கொண்டனர் என்பதனை,

¹ தமிழ்மொழி அகராதி ப. 955

² கழகத் தமிழ் அகராதி ப. 583.

³ க்ரியாவின் தற்காலத் தமிழ் அகராதி, ப.3

“தேன் நெய்யோடு கிழங்கு மாறியோர்
மீன் நெய்யோடு நறவு மறுகவும்”⁴

என பொருநராற்றுப்படை பாடல்வரிகள் எடுத்துரைக்கின்றன.

மருத நில மக்கள் கரும்பு, அவல் போன்றவற்றை முல்லை நில
மக்களிடம் கொடுத்து மான் இறைச்சி, மது போன்றவற்றை வாங்கினர்.
என்பதனை,

“தீங்கரும்போடு அவல் வகுத்தோர்
மான் குறையோடு மது மறுகவும்”⁵

என்னும் பாடல்வரிகள் உணர்த்துகின்றன.

இக்கருத்தினைத் திருக்குறளிலும் ஒருவன் தனது கைப்பொருளைக் கொடுத்து
கள் வாங்கிய செய்தினையும்,

“கையறியாமை உடைத்தே பொருள் கொடுத்து
மெய்யறியாமை கொளல்”⁶

என்ற குறள் வழி அறியலாம்.

குறிஞ்சி நிலத்தில் உள்ள கானவர்கள் ஒன்று கூடிக் காட்டில்
வேட்டையாடிக்கொன்ற யானையின் கொம்பை மக்களிடம் கொடுத்து
களளையும், நெல்லையும் வாங்கிச் சென்றான் என்பதை,

⁴ பொரு : 214-215.

⁵ பொரு : 216-217

⁶ குறள் 925

“வரிமாண் நோன் நாண் வன் சிலைக் கொளீஇ
அருநிறத் தழுத்திய அம்பினர் பலருடன்
அண்ணல் யானை வெண்கோடு கொண்டு
நறவு நொடை நெல்லின் நாள் மகிழ் அயரும்”⁷

என அகநானூறு குறிப்பிடுகின்றன.

மருத நிலத்தில் கள்ளுக்கடை இருக்கக் கூடிய தெருக்களில் கொடிகள்
அசைந்தாடுகிறது. அங்கு கள்ளுக்கு விலையாக செந்நெல்லைக் கொடுத்தனர்.
இதனை,

“நெடுங்கொடி நுடங்கும் நறவுமலி மறுகில்
பழஞ் செந்நெல்லின் முகவை கொள்ளான்”⁸

என்னும் பாடலடிகள் இயம்புகின்றன.

பாலை நில மக்கள் வழியில் செல்லக் கூடிய வணிகர் கூட்டத்தை
வரவழைத்து அவர்களிடம் கள்ளிற்கு விலையாக யானையின் வெண்ணிறக்
கொம்பினைக் கொடுத்தனர். என்பதனை,

“அரகிளர் பனைத்தோள் வயிறணிதிதலை
அரியலாட்டியர் அல்குமனை வரைப்பின்
மகிழ் நொடை பெற அராகி நனைகவுன்
கான யானை வெண்கோடு சுட்டி”⁹

என்னும் பாடல்வரிகள் சுட்டிக்காட்டுகின்றது.

⁷ அகம் 61: 7-10

⁸ அகம் 126 : 10-11

⁹ அகம் 245: 8-11

நெய்தல் நில கடற்கரையில் உள்ள மக்கள் கடலில் சென்று பல வகையான மீன்களைப் பிடித்து வந்தனர். அவர்கள் தாங்கள் பிடித்த வந்த சிப்பியினைக் கள்ளிற்கு விலையாகக் கொடுத்தனர். என்பதை,

“பல்மீன் கொள்பவர் முகந்த சிப்பி
நார் அரி நறவின் மகிழ்நொடைக் கூட்டும்
பேரிசைக் கொற்கை”¹⁰

என்னும் வரிகள் பதிவிட்டுள்ளன.

சேர மன்னனின் வீரர்கள் பகை வேந்தனின் பட்டத்து யானையைக் கொன்று அதன் வெண் கோட்டினைக் கள்ளிற்கு விலையாகக் கொடுத்தனர். என்பதனை,

“மதனுடைய வேழத்து வெண்கோடு கொண்டு
பொன்னுடை நியமத்துப் பிழி நொடை கொடுக்கும்”¹¹

என்னும் பாடல்வரிகள் எடுத்துரைக்கின்றன.

இந்தக் கருத்தினை பதிற்றுப்பத்தில் பட்டத்து யானையின் வெண்கோட்டைக் கள்ளிற்கு விலையாகக் கொடுத்தனர். இதனை,

“வேந்து ஊர் யானை வெண்கோடு கொண்டு
கட்கொடி நுடங்கும் ஆவணம்புக்கு உடன்”¹²

என்னும் பாடலடிகள் புலப்படுத்துகின்றன.

¹⁰ அகம் 296: 8-10

¹¹ பதி 50: 11-12

¹² பதி 68: 9-10

மருத நிலத்து உழவர்கள் வயல்களில் விளைந்த நெற்பயிர்களை காஞ்சி
மரத்து நிழலில் குவித்து வைத்தனர். அந்த நெல்லைக் கள்ளுக்கு விலையாகக்
கொடுத்தனர். என்ற செய்தியை,

“களன் அறு குப்பை காஞ்சிச் சேர்த்தி
அரியல் ஆர்கை வன் கை வினைநர்”¹³

என்னும் பாடல்வரிகள் சுட்டுகின்றன.

இந்தக் கருத்தினைச் சிலப்பதிகாரத்தில் கூலக்கடைத் தெருக்களில்
பல்வேறு வகையான பண்டங்களைக் குவித்து வைத்தனர். அங்கு புட்டு
வணிகரும், அப்ப வணிகரும், கள்ளை விற்கும் வலைச்சியரும் சேர்ந்து வணிகம்
செய்தனர். என்பதனை,

“..... பண்டமொடு
கூலம் குவித்த கூல வீதியும்
காழியர் கூசியர் கண் நொடை ஆட்டியர்”¹⁴

என்னும் பாடலடிகள் பதிவு செய்துள்ளன.

சேரனது நாட்டில் உள்ள மக்கள் மழையைப் போன்று பொழிகின்ற கள்ளை
மக்கள் உண்டனர். பிறகு கள்ளை விற்கக் கூடிய கடைத்தெருக்களில் சென்று
கள்ளுக்குரிய விலைப்பொருளாக வெள்வரகுப் பயிரையும், கொள்ளுப்பயிரையும்
வாங்கினர். என்பதனைக்

¹³ பதி 62:15-16

¹⁴ சிலப்.இந்.கா: 22-24

“கள்ளுடை நியமத்து ஒள் விலை கொடுக்கம்
வளர்வரகு உழு, கொள்ளுடைக் கரம்பைச்”¹⁵

என்ற பதிற்றுப்பத்து பாடல்வரிகள் உணர்த்துகின்றன.

மறவர்கள் கவர்ந்து வந்த பசுக்கூட்டங்களைத் தாம் உண்ணக் கூடிய
கள்ளுக்கு விலையாகக் கொடுத்தனர். என்ற தகவலை,

“தெறிப்ப விளைந்த தேம்கந்தாரம்
நிறுத்த ஆயம் தலைச்சென்று உண்டு”¹⁶

என்று பதிவு செய்துள்ளது.

போரில் தான் நினைத்ததை முடிக்கக் கூடிய ஆற்றலையுடைய வேட்டை
நாயைப் போன்ற ஆண்மகன் பகை மன்னனின் காவல் நிலத்தில் புகுகிறான்.
பிறகு அங்குள்ள பசுக்கூட்டங்களைக் கவர்ந்து கொண்டு வந்து பசுக்களைக்
கள்ளுக்கு விலையாகக் கொடுத்து அக்கள்ளை வாங்கி குடித்தான். என்பதனை,

“நாள் ஆதந்து நறவு தொடை தொலைச்சி”¹⁷

என்னும் பாடல்வரி புலப்படுத்துகின்றது.

இந்தக் கருத்தினைப் புறப்பொருள் வெண்பாமாலையில் குளிர்ச்சி
பொருந்திய பெரிய கண்ணையுடைய பெண்ணிடம் இருந்து கள்ளைக் கடனாகப்
பெறுகிறான், அவன் கடன்பட்டவன் என்பதைப் பொறுத்துக் கொள்ள முடியாத
மானமுடையவன், அதனால் அவன் கடன்பட்டவன் என்பதைப் பொறுத்துக்

¹⁵ பதி 75:9-10

¹⁶ புறம் 258:2-3

¹⁷ பெரு: 141

கொள்ள முடியாத மானமுடையவன். அதனால் அவன் கடனாகப் பெற்ற கள்ளிற்குப் பதிலாக ஆநிரைகளை வீட்டின் முற்றத்தில் கொண்டு நிறுத்தினான். என்பதனை,

“அறா அ நிலைச்சாடி ஆடு உறு தேறல்”¹⁸

என்ற நூற்பா வழி அறியலாம்.

கள் விற்கக் கூடியவளுக்கு, மறவன் காசுக் கொடுக்காததால் கள் கொடுக்க மறுத்தாள். அதனைப் பொறுக்க முடியாத மறவன் பகைவரிடத்திற்குச் சென்று ஆநிரையைக் கவர்ந்து வரச் சென்றான். என்பதனைக்,

“கள் விலையாட்டி மறுப்பப்,
பொறா மறவன் கைவில் ஏந்திப்
புள்ளும் வழிபடரப் புல்லார்
நிரை கருதிப் போகும் போலும்”¹⁹

என்னும் பாடல் வரிகள் சுட்டுகின்றது.

வணிகம்

வணிகம் அல்லது வர்த்தகம் (trade, Commerce) என்பது மனிதனது தேவைகளையும், விருப்பங்களையும் நிறைவேற்றும் இலாப நோக்குடைய அல்லது இலாப நோக்கற்ற ஒரு பொருளாதார செயல்பாடு ஆகும். (தமிழ் விக்கிப்பீடியா).

¹⁸ புற. வெண். மா :1

¹⁹ சிலம். வே. வரி : 3:1-4

- ❖ தமிழர்கள் கடல் வழியாக மரக்கலங்களைப் பயன்படுத்தி பிற நாட்டினரோடு வணிகத்தில் ஈடுபட்டனர். கடலுக்கும் சங்கத்தமிழருக்குமான உறவு நெருங்கமானது. அதனால் தான் மக்கள் கடல் வழியாக வணிகம் செய்தனர். திரை கடல் ஓடியும் திரவியம் தேடு என்ற பழமொழி சான்று பகர்கின்றது.
- ❖ மக்கள் வாழ்வதற்குப் பொருள் வேண்டும். அதனால் அவர்கள் வணிகம் செய்து வாழ்ந்தனர். எனவே மக்களுடைய வாழ்க்கை பொருளால் ஆனது.
- ❖ நாட்டின் சிறந்த தொழிலாக உழவுத்தொழிலும், வணிகத்தொழிலும் சிறந்து விளங்கியது. அதனால் தான் சங்க காலத்தினை ‘பொற்காலம்’ என்று அழைத்தனர்.

‘நீரின்றி அமையாது உலகு’ என்பது போல பொருள் இன்றியமையாது உலகு என்பதனையும், பொருள் இல்லார்க்கு இவ் உலகு இல் (0247) என்னும் குறள் அடி விளக்குகிறது. பொருளின் இன்றியமையாமையை நன்குணர்ந்த திருவள்ளுவர். பொருள் உள்ள வாழ்க்கை வணிகத்திலும் இருத்தல் வேண்டும். பொருளுக்காக வணிகம் செய்யலாம். ஆனால் பொருளுக்காகவே வணிகம் செய்தால் அதில் பொருள் இருக்காது என்றனர்.

தொடக்ககாலத்தில் தமிழகத்தில் வணிக நிலையில் பண்டமாற்று வழக்கமே இருந்து வந்தது. குறிஞ்சி நில மக்கள் தங்களுக்கு கிடைத்த தேன், கிழங்கு போன்றவற்றை நெய்தல் நில மக்களிடம் கொடுத்து கள்ளையும், மீனையும் வாங்கினர். முல்லை நில மக்கள் தங்களிடம் உள்ள பால், தயிர், மோர், வெண்ணெய், நெய் போன்றவற்றைக் கொடுத்துத் தங்களுக்கு வேண்டிய கால்நடைகளை வாங்கிக் கொண்டனர்.

உப்பு விளைவிக்கும் நெய்தல் நில மக்கள், உப்பை வண்டியில் ஏற்றி எல்லா நிலங்களுக்கும் சென்று விற்பனர். உப்பு வணிகன் மனைவி வண்டி ஓட்டினாள். உப்பு வணிகன் வண்டியைத் தொடர்ந்து சென்றான். அது வழக்கமாக இருந்தது.

மிளகு சேர நாட்டில் விளைந்தது. மிளகுப் பொதிகளைக் கழுதையில் ஏற்றி ஊர் ஊராகச் சென்று விற்பனர். அதனுடன் மிளகு மேல்நாட்டிற்கும் அனுப்பப்பெற்றது.

தமிழ்நாட்டில் அக்காலத்தில் எல்லா ஊர்களுக்கும் நல்பாதைகள் இருந்தன. வணிகர்கள் செல்லும் பெருவழிகளில் எல்லாம் காவலர்கள் காவல் காப்போர் இருந்தனர்.

கி.மு. முதல் நூற்றாண்டு முதல் கி.பி. மூன்றாம் நூற்றாண்டு வரை தமிழகத்தில் ஏற்றுமதி, இறக்குமதி மிகுதியாக இருந்தது. தமிழகத்தில் மூன்று துறைமுகமும், பாண்டிய நாட்டில் கொற்கைத் துறைமுகமும், சோழநாட்டின் சோழர்களின் தலைநகரமாகிய காவிரிபூம்பட்டினமும், தொண்டை நாட்டின் தற்போது உள்ள மாமல்லபுரமாகிய பழங்கால எயிற்பட்டினமும் இருந்தன. இந்த மூன்று துறைமுகங்களிலும் இருந்து பொருட்கள் இறக்குமதி செய்யப்பட்டன.

வணிகர்கள் மிகவும் நேர்மையோடு நடந்து கொண்டனர். பொருள்களை வாங்கும் போது மிகுதியாகக் கொள்ளமலும் பொருள்களைக் கொடுக்கும் போது குறைவாகக் கொடுக்காமலும், தமக்கு வரக்கூடிய இலாபத்தைச் சொல்லியே

விற்பனை செய்தனர். அறவழியில் நடந்தனர். உயிர்க்கொலையைத் தவிர்த்தனர். பசுக்களைக் காத்தனர். வேள்விகளைச் செய்தனர் ஏழைகளுக்கு வேண்டியவற்றை எல்லாம் செய்தனர். இவ்வாறு வணிகர்கள் வாழ்ந்து வந்தனர்.

பொருளாதாரம் சார்ந்த தொழில்களில் முதன்மையான நிலையினைப் பெறுவது வணிகத் தொழிலாகும். ஒரு நாட்டின் வணிகத் தொழில் மேம்பாட்டின் அடிப்படையிலேயே அந்நாட்டின் பொருளாதாரவளம் கணக்கிடப்படுகிறது. பழந்தமிழர் வணிகத்தை உள்நாட்டு வணிகம், வெளிநாட்டு வணிகம் என இருவகையாகக் காணலாம். உள்நாட்டு வணிகம் பெரும்பாலும் நிலம் சார்ந்த பொருள்களையும், தொழில்களையும் அடிப்படையாகக் கொண்டும், வெளிநாட்டு வணிகம் இயற்கைப் பொருள்கள் மற்றும் கைவினைப் பொருள்களை அடிப்படையாகக் கொண்டும் நடைபெற்றன. கடல் வழிப் போக்குவரத்து வெளிநாட்டு வணிகத்திற்கு ஏற்றதாக அமைந்தது. இருவகை வணிகங்களும், பண்டமாற்று முறையிலேயே நடைபெற்றன.

சங்ககாலத் தமிழகத்தில் வணிகம் மிகச் சிறப்பாக நடைபெற்றதைச் சங்க பாடல்களின் மூலம் தெளிவாக அறிந்துக் கொள்ள முடிகிறது. பண்டமாற்றில் மாற்றிக் கொள்ளும் பொருட்கள் எவ்வாறு வெவ்வேறானதோ, அதே போன்று அப்பொருட்களின் மதிப்பும் வேறுவேறாகக் காணப்பட்டன. எனவே பண்டமாற்றில் வாங்கும் பொருட்களின் மதிப்பிற்கு ஏற்ப கொடுக்கும் பொருளின் மதிப்பும் சமமானதாக இருக்க வேண்டும் என்பதில் அக்கால மக்கள் தெளிவாக இருந்தனர்.

பண்டமாற்று பரிவர்த்தனையைப் பொறுத்தமட்டில் ஐவகை

நிலங்களுக்கிடையே உள்நாட்டுப் பண்டமாற்று நடைபெற்றது. பிற நாடுகளுடன் வெளிநாட்டுப் பண்டமாற்றும் நடைபெற்று வந்தன. கலாச்சாரங்கள், பழக்கவழக்கங்கள், ஒரு சமுதாயத்திலிருந்து மற்றொரு சமுதாயத்திற்கும் ஒரு நாட்டிலிருந்து மற்றொரு நாட்டிற்கும் பரவி சமுதாய மலர்ச்சி ஏற்பட வழி வகுக்கிறது.

சங்ககாலத்தில் எவ்வாறு பொருட்களின் மதிப்பிற்கேற்ப மற்றொரு பொருள் ஈடாக வழங்கப்பட்டதோ அதே நிலை தான் இன்றும் காணப்படுகிறது. அந்தப் பொருளின் மதிப்பிற்கு ஈடான பணம் என்ற ஒன்று வழங்கப்படுகிறது. சங்க காலத்தில் கொடுக்கும் பொருளின் மதிப்பும், கொள்ளும் பொருளின் மதிப்பும், சமமானதாக இருந்தது. பொருட்களின் மதிப்பீட்டையும், பண்டமாற்றின் உண்மைத் தன்மையும் பின்வரும் பட்டினப்பாலை பாடல் வரி விரித்துரைக்கிறது.

“தமவும் பிறவும் ஒப்ப நாடி

கொள்வதூஉம் மிகை கொளாது, கொடுப்பதூஉம் குறை கொடாது

பல் பண்டம் பகர்ந்து வீசும்

தொல் கொண்டி, துவன்று இருக்கை”²⁰

என்பது பாடல்.

²⁰ பட்டி - 209-212

தாம் கொள்ளும் பொருட்களைத் தாம் கொடுக்கும். பொருளுக்கு மிகுதியாகக் கொள்வதில்லை. தாம் கொடுக்கும் பொருட்களையும், வாங்கும் பொருட்களுக்குக் குறைவாகக் கொடுப்பதில்லை என்ற கருத்தின் மூலம் உணரலாம்.

“வான் முகந்த நீர் மழைப் பொழியவும்
மழைப் பொழிந்த நீர் கடல் பரப்பவும்
மாரி பெய்யும் பருவம் போல
நீரினின்றும் நிலத்து ஏற்றவும்
நிலத்தினின்று நீர் பரப்பவும்
அளந்து அறியாப் பல பண்டம்”²¹

கடல் நீர் ஆவியாகி மேலே சென்று பிறகு மழையாகப் பொழிந்து கடலுக்கு வருகிறது. எனினும் அவை நீராவி என்றும், நீர் என்றும், இரண்டு வேறு வேறு பொருட்களாக அறியப்படுகின்றன. ஆனால் இரண்டின் மதிப்பும் ஒன்றே அதைப் போலவே வணிகம் செய்யப்பயன்படுத்தும் பொருட்கள் வேறாக இருப்பினும் அவற்றின் மதிப்பும் ஒன்றாகும். எனினும் மதிப்பீட்டுத்தன்மை சங்க கால மக்களின் வணிக நுட்பத்தைக் காட்டுகிறது.

கள் விற்கக் கூடிய வீட்டில் பல நாட்களாக வடித்து எடுக்கப் பெற்ற கள் நிறைந்த பொற்கலம் உடைந்ததால் தெருக்கள் முழுவதும் மழைத்துளிகள் போல கள் ஒழுகியது என்பதனை,

²¹ பட்டி 126-131

“நல்மரம் குழீஇய நனைமுதிர் சாடி
பல்நாள் அரித்த கோஓய் உடைப்பின்”²²

என்னும் பாடலடிகள் இயம்புகின்றன.

நெய்தல் நில மக்கள் கள் குடிப்பதற்காகத் தன் மீன்படிக்கருவிகளை
ஒவ்வொன்றாக விற்றதை,

“வள்ளம் வித்தேன் வலையும் வித்தேன்
வாளாவலை புனையும் வித்தேன்
கொம்பை வித்தேன் குழலை வித்தேன்
குடிக்க இருந்த செம்பை வித்தேன்
எல்லாம் வித்துக் கள் குடித்தேன்”²³

என்ற அம்பாப்பாடல்வரிகள் உணர்த்துகின்றன.

வலைச்சியர்கள் கள்ளை விலைக்கூறி விற்றனர். இதனை,

“காழியர் கூவியர், கள் நொடை ஆட்டியர்”²⁴

என்று சிலப்பதிகாரம் உணர்த்துகிறது.

கள் விற்கும் பெண்களை கள்நொடை ஆட்டியர் என்ற சொல்லால்
குறிப்பிடுகிறது. நொடை என்ற சொல் விலை கூறலைக் குறிக்கும். விலைக்
கூறிக் கள் விற்பதனால் ‘கள் நொடை ஆட்டியர்’ என்று குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது.
பண்டைய காலத்தில் கள் விற்பனையில் பெண்கள் ஈடுபட்டிருப்பதை நம்மால்
அறிய முடிகிறது.

²² அகம் 166:12

²³ சிலம்பு 5:24

²⁴ பனையும் தமிழ்ச் சமூகமும், ப. 176

நெய்தல் நில பரதவர் தனக்கு கிடைத்த மீன்களை பிற நாட்டிற்குச் சென்று
விறற்றனர். பின்பு அவர்கள் கொண்டு செல்லும் பொருளைக் கொடுத்து பனையில்
இருந்து பிழிந்தெடுக்கப்பட்ட கள்ளினை வாங்கி உண்டனர். என்பதனை,

“இரும்பனந்தீம்பிழி உண்போர் மகிழும்”²⁵

என்னும் பாடல்வரி இயம்புகிறது.

பரதவர்கள் மாலை நேரத்தில் கள்ளைக் குடித்த மகிழ்ச்சியில், தனக்குக்
கிடைத்த பெரிய மீனை வருத்தப்படாமல் விறற்றனர். இதனை,

“மான்ற மாலை மகிழ்ந்த, பரதவர்
இனிது பெறு பெருமீன் எளிதினின் மாறி”²⁶

என்கிறது நற்றிணை,

கடல் அலையின் ஓசையினைப் போன்ற வேல் படையுடன் சென்ற
வீரர்கள் புலால் நாற்றம் வீசும்படியாக பகைவரைக் கொன்றனர். அதனால் வெற்றி
பெற்ற மன்னனின் வெற்றிக் கொடிகள் ஒரு பக்கம் அசைந்துக் கொண்டிருக்கிறது.
மறு பக்கம் கள் விற்பவர்களின் கொடிகளும் அசைந்துக் கொண்டிருக்கிறது.
என்பதனை,

“புகழ் செய்து எடுத்த விறல்சால் நன்கொடி
களளின் களிநவில் கொடியோடு நன்பலி
பல்வேறு குழுஉக்கொடி பதாகை நிலைஇப்
பெருவரை மருங்கின் அருவியின் நுடங்கப்”²⁷

என மதுரைக்காஞ்சி விளக்குகின்றது.

²⁵ நற் 38:3

²⁶ நற் 239:2-3

²⁷ மது. 371-374

மருத நில மக்கள் பண்டங்களை விற்கக் கூடியவர்கள் அவரவர் கடைகளை மெருகு ஊட்டச் செய்தனர். பிறகு கள் விற்கக் கூடியவர்கள் களிப்பினைத் தரக்கூடிய கள்ளிற்கு விலை கூறி விற்கின்றனர் என்பதனைப்,

“பல்வேறு பண்ணியக் கடை மெழுக்கு உறுப்ப
களளோர் களி நொடை நுவல இல்லோர்”²⁸

என பதிவு செய்துள்ளது.

காவிரி பூம்பட்டினத்தில் உள்ள மக்கள் நெல்லரிசிக் கள்ளைப்பருகினர். இவை மட்டுமின்றி உண்பதற்காகக் கள்ளுக் கடைகளில் மீன் இறைச்சியையும், விலங்கு இறைச்சியையும் வறுவல் செய்து விற்றனர்.

“மீன் தடிந்து, விடக்கு அறுத்து
ஊன் பொரிக்கும் ஒலி முன்றில்”²⁹

என்னும் பாடலடிகள் எடுத்துரைக்கின்றன.

கள்ளுக்கடை

சங்க கால மக்கள் அதிகமாகப் பயன்படுத்திய ஓர் உணவுப்பொருள் தேறல் (கள்) ஆகும். கள் குடிப்பதற்காகச் சங்ககால மக்கள் எச்செயலையும் செய்ய துணிந்திருந்தனர். ஆதலால் கள்ளுக்கடைகள் அதிகமாகக் காணப்பட்டன. அங்கு உள்ள மக்கள் கள்ளினைக் கடைகளில் வைத்து தயாரித்து அங்கேயே விற்றனர். பிற கடைகளுக்குச் செல்பவர்களை விட கள் விற்கும் கடைகளுக்கு மக்கள் அதிகம் வரத்தொடங்கியதால் கள்ளுக் கடைகள் ஊரில் அதிகம் இடம் பெற்றன என்பதனைப்

²⁸ மது. 661

²⁹ பட்டி : 176-178

“பட்டின மருங்கின் அசையின் முட்டுஇல்
பைங்கொடி நுடங்கும் பலர் புகு வாயில்
செம்பூத் தூஉய செதுக்குடை முன்றில்
கள் அடு மகளிர் வள்ளம் நுடக்கிய
வார்ந் உகுசில் நீர் வழிந்த குழம்பின்
ஈர்ஞ்சேறு ஆடிய இரும்பல் குட்டிப்”³⁰

என்னும் பாடலடிகள் எடுத்துரைக்கின்றன.

இந்தக் கருத்தினைத் தொல்காப்பியத்தில் கள்ளுக்கடை இருக்கும்
இடத்தைத்தெரிய வைப்பதற்காக கொடி வைக்கும் பழக்கம் பழங்காலத்திலிருந்தே
இடம்பெற்றுள்ளது. இதனைக்

“கூர்ப்பும் கழிவும் உள்ளது சிறக்கும்”³¹

என்ற தொல்காப்பிய நூற்பா வழி அறியலாம்.

கொடி அடையாளம்

பண்டமாற்று வணிகத்தில் உள்ள பொருட்களைப் பல்வேறு கடைகளில்
குவித்து வைத்திருப்பர். எந்தப் பொருள் எந்தக் கடைகளில் கிடைக்கும் என்று
மற்றவர்களுக்குத் தெரியப்படுத்துவதற்கு அடையாளக் கொடியினைப்
பயன்படுத்தினர். அந்தக் கொடிகளின் நிறத்தை வைத்து கள் எந்தக் கடைகளில்
கிடைக்கும் என்பதை மக்கள் எளிதில் அடையாளம் கண்டு கொள்வர்.

³⁰ பெரும் : 366-341

³¹ தொல். மரபி : 797

புகார் நகர கடற்கரைப் பகுதியில் தறியில் கட்டப்பட்ட யானைகளைப்
போன்ற மரங்கலங்கள் மேல் பலரும் விரும்பிப் பார்க்கும் கள் விலைப்பற்றிய
கொடிகள் அசைந்து ஆடின என்பதனை,

“நறவு தொடைக் கொடியோடு”³²

எனப் புறநானூறு பகர்கின்றன.

கள்ளுக்கடை இருக்கக் கூடிய தெருக்களில் கொடிகள் அசைந்து ஆடுகிறது.
என்பதனை,

“நெடுங்கொடி நுடங்கும் நறவு மலி”³³

என அகநானூறு பாடல்வரி சுட்டுகின்றது.

கள் விற்கக் கூடிய ஊர்களில் கொடிகள் அசைந்து ஆடின என்பதனை,

“நெடுங்கொடி நுடங்கும் நறவுமலி பாக்கத்து”³⁴

என்னும் பாடலடி இயம்புகின்றது.

பலரும் விரும்பிச் செல்லும் கள்ளுக் கடையில் கொடிகள்
அசைந்தாடுகிறது. என்பதனைக்

“கள் அடு மகளிர் வள்ளம் நுடக்கிய”³⁵

என்னும் பாடல்வரி எடுத்துரைக்கின்றது.

³² பட்டி : 180

³³ அகம் 126:10

³⁴ அகம் 196:1

³⁵ பெரும். 339

மதுவை இறக்குமதி செய்தல்

யவனர்கள் நல்ல மரக்கலங்களில் கொண்டு வந்த குளிர்ச்சி பொருந்திய நறுமணம் வீசுகின்ற மதுவை, ஒளி பொருந்திய வளையல்களை அணிந்த இளம் மகளிர், பொன்னால் செய்யப்பட்ட கிண்ணங்களில் ஊற்றித் தர அவ்வினிய மதுவை நாள்தோறும் பருகிய மாறன் என்னும் பாண்டிய அரசன் களிப்புடனும், அமைதியுடனும் உண்டு வாழ்ந்தான். என்ற செய்தியை,

“யவனர் நன்கலம் தந்த தண்கமழ் தேறல்
பொன் செய் புனை கலத்து ஏந்தி நாளும்
ஒண் தொடி மகளிர் மடுப்ப, மகிழ் சிறந்து”³⁶

என்னும் பாடலடிகள் உணர்த்துகின்றன.

தொகுப்புரை

- ❖ குறிஞ்சி நில மக்கள் தேன், கிழங்கு, போன்றவற்றை நெய்தல் நில மக்களிடம் கொடுத்து மீனையும், கள்ளையும் பெற்று பண்டமாற்று செய்துள்ளனர். என்ற செய்தி தெளிவாகக் கூறப்பட்டுள்ளது.
- ❖ குறிஞ்சி நில கானவர்கள் கள்ளுக்கு விலையாகக் களிற்று யானையின் கொம்பினைப் பண்டமாற்று செய்தனர்.
- ❖ மருத நில மக்கள் கரும்பு, அவல் போன்றவற்றை முல்லை நில மக்களிடம் கொடுத்து இறைச்சி, மது போன்றவற்றை வாங்கி பண்டமாற்று செய்துள்ளனர்.
- ❖ மருத நிலத்தில் கள்ளுக்கடை இருக்கிறது. அந்தக் கள்ளுக்கடைகளில் மீனுக்கு விலையாகச் செந்நெல்லைக் கொடுத்தனர். என்ற செய்தியும் தெள்ளத் தெளிவாக கூறப்படுகின்றன.

³⁶ புறம் 56:18-20

- ❖ மருத நில உழவர்கள் வயல்களில் விளைந்த நெற்பயிர்களை காஞ்சி மரத்து நிழலில் குவித்து வைத்து அந்நெல்லை கள்ளுக்கு விலையாகக் கொடுத்துவந்தனர்.
- ❖ நெய்தல் நில மக்கள் கடலில் சென்று தாம் பிடித்து வந்த சிப்பியினை கள்ளுக்கு விலையாகக் கொடுத்தனர்.
- ❖ நெய்தல் நில பரதவர் தனக்குக் கிடைத்த மீன்களைப் பிற நாட்டிற்குச் சென்று விற்று கள்ளினை வாங்கினர்.
- ❖ பரதவர்கள் மாலை நேரத்தில் கள்ளைக் குடித்த மகிழ்ச்சியில் தனக்குக் கிடைத்த பெரிய மீனை வருத்தப்படாமல் விற்று வாழ்க்கை நடத்தினர்.
- ❖ பாலை நிலத்து மன்னன் யானையின் கொம்பினைக் கொடுத்து மக்களிடம் இருந்து கள்ளினையும், நெல்லினையும் வாங்கிச் சென்றான்.
- ❖ பாலை நில மக்கள் வழியில் செல்லக் கூடிய வணிகர் கூட்டத்தை வரவழைத்து அவர்களிடம் கள்ளிற்கு விலையாக யானையின் வெண்ணிறக் கொம்பினைக் கொடுத்து பண்டமாற்று செய்தனர்.
- ❖ சேர மன்னனின் வீரர்கள் பகை வேந்தனின் பட்டத்து யானையைக் கொண்டு அதன் வெண்கோட்டினைக் கள்ளிற்கு விலையாகக் கொடுத்த செய்தியும், பதிவாகியுள்ளது.
- ❖ சேரனது நாட்டில் கள்ளுக்குரிய சிறந்த விலைப்பொருளாக வெள்வரகுப் பயிரையும், கொள்ளுப்பயிரையும் வாங்கினர்.
- ❖ மறவர்கள் கவர்ந்து வந்த பசுக் கூட்டங்களைத் தாம் உண்ணக் கூடிய கள்ளிற்கு விலையாகக் கொடுத்தனர்.
- ❖ போரில் தான் நினைத்ததை முடிக்கக் கூடிய ஆற்றலையுடைய வேட்டைநாயைப் போன்ற ஆண்மகன் பகை மன்னனின் காவல் நிலத்தில் புகுந்து அங்குள்ள பசுக்கூட்டங்களைக் கவர்ந்து வந்து பசுக்களைக் கள்ளுக்கு விலையாகக் கொடுத்தனர்.
- ❖ மருத நில மக்கள் கள்ளினை விலை கூறி விற்பனர்.

- ❖ சங்ககாலத்தில் கள்ளுக்கடைகள் இருக்கக் கூடிய இடத்தை தெரிய வைப்பதற்காக கொடி அடையாளம் வைக்கப்பட்டுள்ளது.
- ❖ கள்ளுக்கடை இருக்கக் கூடிய தெருக்களில் கொடிகள் அசைந்து ஆடின என்ற செய்தியும் தெளிவாகக் கூறப்பட்டுள்ளது.
- ❖ சங்க காலத்தில் கள்கடைகள் அதிகமாகக் காணப்பட்டன. அந்தக் கள்ளினைக் கடைகளில் வைத்து தயாரித்து அங்கேயே விற்றனர். பிற கடைகளுக்குச் செல்பவர்களைக் காட்டிலும், கள் விற்கக் கூடிய கடைகளுக்கு மக்கள் அதிகமாக வரத் தொடங்கியதால் கள் கடைகள் ஊரில் அதிகம் இடம் பெற்றன என்ற செய்தியும் தெளிவாகக் கூறப்பட்டுள்ளது.
- ❖ கள்ளுக்கடைகள் இருக்கக் கூடிய தெருக்களில் கொடிகள் அசைந்தாடின. தேறலானது எவ்வாறு பண்டமாற்று செய்யப்பட்டு பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளது என்பதை இவ்வியலில் ஆராயப்பட்டுள்ளது.

முன்னுரை

சமூகம்

சமூகம் பொருள்

சமூக அமைப்பு

சமூகம் பற்றிய அகராதி விளக்கம்

தேறல் குறித்த சமூக மதிப்பு

தொகுப்புரை

முன்னுரை

பழந்தமிழ் மக்களின் சமூக வாழ்வியல் முறைகளையும், தேறல் குறித்த பண்பாட்டுக் கூறுகளையும் படம் பிடித்துக் காட்டும் பதிவுகளாய்த் திகழ்கின்றன. பண்டைச் சமூக மக்களின் வாழ்வியல் சிந்தனைகளை உலகிற்கு உணர்த்தி நிற்கும் சங்க இலக்கிய நூல்களில் மதுவகைகளுள் ஒன்றான தேறல் பற்றி மிகுதியாகப் பேசப்பட்டுள்ளது. இது மக்களிடையே எவ்வித சமூக மதிப்பைப் பெற்றிருந்தது என்பதை இவ்வியலின் மூலம் அறியலாம்.

சமூகம்

சமூகம் என்பது ஒரு வாழ்க்கை நெறியையும், பண்பாட்டையும் வளர்ப்பதில் பங்குபெறும் தனி மனிதர் பலரின் கூட்டமைப்பாகும். சமூகம் என்பதற்கு பண்பாட்டை வளர்க்கும் களம் என்றும், உயிர் வாழ்வதற்காகப் போராடும் மக்களினத்தின் தனித்தன்மையுள்ள ஒரு குழு என்றும் அறிஞர்கள் விளக்கம் தருகின்றனர். “தமக்குத்தாமே அமைத்துக் கொண்ட அக்குழுவின் தலைவியே அக்குழுவைச் சார்ந்த ஒவ்வொரு தனி மனிதனும் பெற்றிருக்கிறான். மனிதர்கள் மற்றவரைச் சார்ந்தும், மற்றவரின் கூட்டுறவோடும் வாழ வேண்டியவர்களாயுள்ளனர் என்கிறார்”¹ கு.வெ. பாலசுப்பிரமணியம்.

¹ சங்கப்பெண்பாற் புலவர்களின் மொழியும் கருத்தும், ப. 80.

சமூகம் பொருள்

சமூகம் என்பது ஒரு குறிப்பிட்ட மக்கள் குழுவைக் குறிக்கும். ஒரே மாதிரியான புவியல் நிலப்பகுதியில் வாழ்கின்ற ஒரு பெரிய மக்கள் குழுவையும் சமூகம் என்கிறோம் அல்லது ஒரே மாதிரியான அரசியல் அதிகாரத்திற்கு உட்பட்ட சமூகப் பகுதிகளில் வாழ்கின்ற மக்கள் குழுவையும் சமூகம் எனலாம்.

பல்வேறுபட்ட மக்கள் அல்லது மக்கள் கூட்டத்தை உள்ளடக்கிய பொருளியல், சமூக மற்றும் தொழில்துறை பொருளியில், சமூக மற்றும் தொழில்துறை உட்கட்டமைப்பாகவும், மனிதத்தொடர்புகள் குழுவையும் குறிக்கப் பயன்படுகிறது.

புலன்களால் உணரப்படும் உலகம் மனித அனுபவத்தின் ஒரு சிறு பகுதியே, எனவே உலகத்தைப் புரிந்து கொள்வதற்கு மனிதத் தொடர்புகளைப் பண்பியல் அடிப்படையில் உணர்ந்து கொள்ள வேண்டியிருக்கிறது.

சமூகம் ஒரு குழு சார்பு உடையது. சார்புகள், மதம், சாதி, உறவினர், கூட்டம், அளவில் சிறிய கூட்டம் அனைத்தையும் உள்ளடக்கியது.

சமூகம் என்பது ஒவ்வொரு தனிமனிதரின் ஒழுக்கம், அகத்தூய்மை, பண்பாடு, கலாச்சாரம், படைப்புத்திறன், கலைத்திறன், அர்ப்பணிப்பு ஆகியவற்றின் கூட்டம் உருவாக்கம் என பல பொருட்களில் கூறுகின்றனர்.

சமூக அமைப்பு

சமூக அமைப்பு என்பது தனிமனித நிலையிலிருந்து படிப்படியாக மன நிலையின் வளர்ச்சி பெற்று ஆண், பெண் இணைந்து சந்ததிகளை உருவாக்கி அளவில் மிகப்பெரிய சமூக அமைப்பிற்கு வித்திட்டது எனலாம். ஒரு வரையறுக்கப்பட்ட பரப்பின் கீழ் வாழும் பல்வேறு சாதி, சமய மக்களுடைய சமூக வாழ்க்கையின் முழுமையான அமைப்பு சமுதாயம் ஆகும்.

“தனிமனிதர் குடும்பங்களாக, குழுமங்களாக, குழுக்களாக, குடிகளாகச் சேர்ந்து ஒருவருக்கொருவர் வாழ்வுக்காவும், பாதுகாப்பிற்காகவும், வளர்ச்சிக்காகவும், பெருக்கத்திற்காகவும் சார்ந்தும், சேர்ந்தும், வாழும் போது சமுதாயம் உருவாகிறது என்று அன்னிதாமசு குறிப்பிடுகிறார்”². இவ்வாறு குறிப்பிட்ட நிலப்பகுதியில் நீண்ட காலமாக ஒன்று சேர்ந்து வாழ்வதற்காக மக்கள் ஏற்படுத்திக் கொண்ட கூட்டமைப்பினை சமூகம் எனலாம்.

சமூகம் பற்றிய அகராதி விளக்கம்

சமூகம் என்பது “பொதுவான பண்புகளையும், நியதிகளையும் கொண்டு குறிப்பிட்ட நிலப்பகுதியில் வாழும் மக்கள் தொகுதி எனவும், ஒரு குறிப்பிட்ட தொழில்துறை முதலியவற்றைச் சேர்ந்தவர்களின் தொகுதி அல்லது இனம்”³ என க்ரியாவின் தற்காலத்தமிழ் அகராதி குறிப்பிடுகிறது.

² அன்னிதாமசம் - கிறிஸ்தவமும், சமுதாயமும், ப. 1.

³ க்ரியாவின் தற்காலத்தமிழ் அகராதி, ப. 544.

“சமூகம் என்பது பெரியோர் முன்னிலை, பெரியோரை மரியாதையாக அழைக்கும் சொல், சன்னிதானம், சமூகம், திரள், நேர்காணல்”⁴ என்று தமிழ்தமிழ் அகராதி விளக்கம் அளிக்கிறது.

தேறல் குறித்த சமூகமதிப்பு

பண்டைய தமிழர் தேறல் (கள்) அருந்தும் போது இஞ்சியைப் பயன்படுத்தியுள்ளனர். ஆனால் தற்போது நம் ‘குடிமகன்கள்’ ஊறுகாய், திராட்சை (பழங்கள்) பயன்படுத்துகின்றனர்.

பனையில் மட்டுமின்றி வீட்டிலும் கள் தயாரிக்கும் முறை சங்ககாலத் தமிழர்களிடம் இருந்துள்ளது.

சங்க காலத்தில் இருந்து இக்காலம் வரை கள்ளைச் சிறு தெய்வங்களுக்கு படையலாகப் படைத்து வழிபடும் பழக்கம் இருந்து வருகிறது.

சங்ககால மக்கள் நடுகல் வழிபாட்டில் கள்ளைப் படையல் பொருளாகப் படைக்கின்றனர். வழிபாட்டில் மட்டுமின்றி இறப்புச் சடங்கிலும், பிணத்தின் முன்பும் கள்ளைப் படைத்தனர்.

‘குடி குடியைக் கெடுக்கும்’ என்கின்றனர் அறிஞர் பலர். அக்காலத்தில் ஆண், பெண் அரசரும், புலவரும் உடல் ஆரோக்கியத்திற்காகவும், மகிழ்ச்சிக்காகவும் கள் குடித்தனர். உடல் உழைப்பினை மேற்கொண்ட கடின உழைப்பாளிகள் கள்ளினை அருந்துவதால் புத்துணர்ச்சி பெறுவதாகவும், உழைப்பின் களைப்பு குறைவதாகவும் கருதுகின்றனர்.

⁴ தமிழ்தமிழ் அகராதி, ப. 300.

அரசர், குடிமக்கள், ஆடவர், பெண்டிர், கற்றோர், கல்லாதார் என்ற வேறுபாடுகள் இன்றி மதுவுண்டு மகிழ்ந்த காலமாகச் சங்ககாலம் திகழ்ந்திருக்கின்றது. களித்தல் என்கின்ற மனநிலையைப் பெறவே கள்ளுண்டனர். பெரும்பாலும் கூடியே குடித்துக் களித்திருக்கின்றனர். குடிப்பழக்கத்தின் தீமையால் சமூகம் பாதிக்கப்பட்டதான செய்திகள் சங்க இலக்கியங்களில் காணப்படவில்லை.

சங்ககால மாந்தரின் வாழ்க்கைச் சிறப்பின் முதன்மைக் காரணம் மன்னனுக்கும், மக்களுக்கும் இடையேயிருந்த அன்புறவே, தகைசான்ற புலவர்களும், கலைஞர்களும், இந்த அன்புப்பாலத்தை அமைத்துக் காத்தனர். இந்த அன்புறவின் அடையாளமாக மன்னரும், மக்களும் கூடியிருந்து கள்ளுண்டு மகிழ்ந்திருக்கின்றனர்.

அக்காலத்தில் மன்னருக்கும், மக்களுக்குமிடையேயான அதிகார இடைவெளிகளைப் போக்கியதில் மதுவுக்கு ஒரு மகத்தான பங்கிருந்திருக்கின்றது.

முன்னோரது வாழ்வில் மது இரண்டற இணைந்து கொண்டமைக்குக் காரணம் அவர்கள் மதுவைப் பயன்படுத்திய முறைகளும், நோக்கங்களுமே தான் முதற்காரணம் ஆகிறது.

சங்ககால மாந்தரது மதுப்பயன்பாடு பெருந்தீமைகள் விளைவிக்காத ஒன்றாகவும், உடற்களைப்பைப் போக்கும் வகையிலும், களிப்புணர்வைத் தூண்டக் கூடியதாக இருந்தது என்பதைச் சங்கப்பாடல்கள் தெளிவுப்படுத்துகின்றது.

சங்ககால மக்கள் பயன்படுத்தக்கூடிய தேறல் (கள்) மக்களுக்கு உடல் வலிமையைத் தருகின்றது.

சங்ககாலத்தில் இயற்கையாகவே கள் தயாரித்து விற்பனை செய்தனர். ஆனால் இன்றைய காலகட்டத்தில் ஆல்கஹால் நிறைந்த மதுவினை தயாரித்து கடைகளில் விற்பனை செய்கின்றனர்.

கொரோனா காலத்தில் கூட மது போதைக்கு அடிமையானவர்கள் மது கிடைக்காத சூழ்நிலையில் போதை ஏறுவதற்காக காய்ச்சல் மாத்திரைகளை அதிகமாக உட்கொண்டு இறந்தனர். அந்த அளவுக்கு மக்கள் மது போதைக்கு அடிமையாகின்றனர். மது கிடைக்காததால் சிலர் தற்கொலையும் செய்து கொண்டனர்.

ஆண்கள் குடும்பங்களில் ஏதாவது பிரச்சனைகள் ஏற்பட்டால் அந்தப் பிரச்சனைகளை தீர்ப்பதற்காகவும், அதிலிருந்து மீளுவதற்காகவும் மது குடித்து வருவது வழக்கமாக உள்ளது.

கொரோனா காலத்தில் கூட மக்கள் மதுவுக்கு பதிலாக (சானிடைசர்கள்) கிருமிநாசினி மருந்தினைக்குடித்தனர். அந்த அளவுக்கு மக்கள் மது போதைக்கு அடிமையாக இருந்தனர்.

- ❖ மனிதன் மகிழ்ச்சியின் வெளிப்பாடாகவும் உணர்ச்சிகளின் வெளிப்பாடாகவும், மதுவினைப் பயன்படுத்தினான்.
- ❖ சுறுசுறுப்பான வாழ்க்கையில் கூட மக்கள் இயல்பாக வாழ்வதற்கு மதுவுக்கு முக்கியத்துவம் கொடுக்கிறார்கள்.

சில நாடுகளில் மக்கள் மது அருந்துவதைக் கலாச்சாரமாகக் கொண்டுள்ளனர்.

பூவில் இருக்கக்கூடிய தேனும் ஒரு வகையான கள் தான் அந்தக் கள்ளினையே வண்டுகள் இடைவிடாது மொய்க்கிறது. அப்படிப்பட்ட வண்டுகள் தேனை நுகராமல் சீனியை நுகர வேண்டியது தானே. பூவிலிருந்து வரக்கூடிய தேனினையே (கள்) சாதாரண வண்டுகள் விட்டுவிடாத பொழுது மனிதன் (கள்) அருந்துவதை விட்டுவிடமாட்டார்கள். இன்றைய காலகட்டத்தில் தாழ்ந்த நிலையில் உள்ள மனிதன் முதல் வசதியான மனிதர்கள் வரை மது (தேறல்) அருந்துகின்றனர்.

கொரோனா காலத்தில் கூட ஞாயிறு முழு ஊரடங்கு என்று சொன்னதும் மதுபோதைக்கு அடிமையான மக்கள் சனி கிழமையிலேயே தமக்குத் தேவையான அளவுக்கு மதுவை வாங்கி வைத்தனர். மக்கள் தன் உயிருக்குக் கூட அஞ்சாமல் மதுவைத் தன் உயிராக நினைத்தனர்.

மது எனப்படும் போதை தரும் பானம் முற்காலத்திலிருந்தே சமூகத்தில் பழக்கத்தில் இருந்துள்ளன. உழைப்பினால் ஏற்படும் களைப்பின் போதும், ஊர் விழாக்களின் போது, ஒரு போர் முடிவுற்ற பிறகு, போரின் இழப்புகளில் இருந்தும் மனதில் படிந்துள்ள குருதிக் கரைகளிலிருந்தும் மீண்டும் போர் வீரர்கள் அவர்களின் இயல்பான சமூக வாழ்க்கைகளுக்கு திரும்புவதற்கு கூட மது பயன்பட்டிருக்கிறது.

சமூக அடுக்குகளில் ஒரு தனி மனிதனின் மதுப்பழக்கத்தினால் ஏற்படும் முதல் பாதிப்பு அவர் சார்ந்த குடும்பத்திலிருந்து தொடங்குகிறது. ஒரு குடும்பத்தில் ஒருவர் மது அருந்தினால் முதலில் அவரிடம் இருந்து குடும்பத்தினர் மனதளவில் அந்நியமாக இருக்க வேண்டிய தூழல் ஏற்படுகிறது. இதற்கு காரணம் மது அருந்தியவருடைய மனம் நிலையாக இருப்பதில்லை. அப்போது தான் குடும்பத்தின் சமநிலை தவற ஆரம்பிக்கிறது. பெரும்பாலும் உழைக்கும் வர்க்கத்தினர் வேலை முடிந்து குடும்பத்தினருடன் நேரத்தைச் செலவிட வேண்டிய மாலை நேரங்களில் மது அருந்துவதால் அவர்களது குடும்பத்தில் குழப்பங்கள் அதிகரிக்கின்றன. அவர்களின் குடும்ப பொறுப்புகளில் சில குழப்பங்களில் தெளிவான முடிவுகளை ஆண், பெண் இருவரும் இணைந்து சமமாக எடுக்க முடிவதில்லை.

மது போதைக்கு அடிமையானவர்களின் குடும்பங்களில் உள்ள பிள்ளைகள் தன் தந்தை குடித்துவிட்டு வந்து என்ன பிரச்சனை செய்வார்கள் என்று பயந்து கொண்டு இருக்கும். இதனால் அந்த குழந்தைகளின் மனநிலையில் இடையூறு ஏற்படுகின்றன.

சங்ககால மனிதன் உணர்ச்சிகளின் வெளிப்பாடாக மதுவினைப் (தேறல்) பயன்படுத்தினர்.

மக்கள் கழிவுநீர்களை அகற்றும் தொழில்களைச் செய்யும் போது மது அருந்தினர்.

பழந்தமிழர் பழக்கத்தில் நிலவிய பலவகை மதுவும், கள்ளும் போதைக்காகவும், உடல் நலத்துக்காகவும், பயன்படுத்தப்பட்டதை அறியலாம். இக்காலத்து தென்னை, பனை, ஈந்து, அரிசி போன்றவற்றிலிருந்து எடுக்கப்படும் மது, வயிறு, நுரையீரல், போன்ற உள் உறுப்புகளின் நோய்களுக்கு மருந்தாவதை நோக்கும் போது சங்ககாலத்தில் தயாரிக்கப்பட்ட இவ்வகை மதுவும், கள்ளும் உடல் நலத்தைக் கெடுக்கவில்லை என்பதையும், மாறாக இவை குளிர் காலங்களில் உடலுக்கு வெம்மையைத் தந்து வழிநடையின் போது வலியைப் போக்கிக் களைப்பையும், நீர் வேட்கையையும் தணித்து உடலுக்குத் ஆரோக்கியம் (தெம்பு) அளித்தது. என்பதையும் நம்மால் உணரமுடிகிறது.

மதுவையும், கள்ளையும் பயன்படுத்திய பழந்தமிழர் இவற்றுடன் களா, துடரி, கருநாவல், இஞ்சி, குங்குமப்பூ, இலுப்பைப்பூ போன்ற மருத்துவக் குணமுடைய துணைப் பொருட்களையும் கலந்து உண்டதால் உடல் வலிமை பெற்றிருந்தன. ஆனால் தீமை எதும் பெறவில்லை என்பதை உணரலாம். பழந்தமிழர் மதுப்பழக்கம் இக்கால மதுவினின்று முற்றிலும் வேறுபட்டது. இயற்கைப் பொருட்களிலிருந்து அவை தயாரிக்கப்பட்டதால் உடலுக்கு நன்மை அளித்தன. அதனால் தான் ஒளவை போன்ற பெண்பாற் புலவர்கள் அதனைப் பருகி மகிழ்ந்து போற்றினர்.

அவ்வகையில் பழந்தமிழரின் நல்வாழ்வுக்கு உறுதுணையாகும் வகையில் அமைந்த நலம் தரும் பழக்கங்களில் தலை சிறந்த பழக்கமாக மதுப்பழக்கம் இருந்தது.

சங்ககாலத்தில் மக்கள் இயற்கையாகவே கள் தயாரித்து உண்டனர். தென்னங்கள் இன்றைய காலத்திலும் மக்கள் பயன்படுத்துகிறார்கள். பண்டைத் தமிழரின் பல்வகைச் சிறப்புகளில் மதுப்பயன்பாடு பெருவளர்ச்சி பெற்றிருந்தது. செயற்கையான மதுவினை உண்ணக் கூடாது என்று நினைக்கிற மக்கள் தங்கள் வீட்டிலே வைத்து கள் தயாரித்து உண்கின்றனர் என்பதை ஊடகங்களின் மூலம் அறிய முடிகிறது.

ஊடரங்கு காலத்தில் கூட இக்கால மக்கள் தங்களுக்குக் கிடைக்கிற பழங்களில் கள் தயாரித்தனர். அன்னாசி பழத்தில் கள் தயாரிக்க தேவைப்படும் மூலப்பொருட்கள் ஒரு லிட்டர் தேங்காய் தண்ணீர், அன்னாசிபழம் ஒன்று, கிராம்பு 6, மிளகு 7 சீனி 300 கிராம், ஈஸ்ட் 1 ஸ்பூன், இஞ்சி ஒரு துண்டு ஆகியன பயன்படுத்தினர். பிறகு உற்பத்தி முறையாக முதலில் ஒரு கண்ணாடிச் சாடியை எடுத்து அதில் தேங்காய் தண்ணீரை ஊற்றிய பின்பு அன்னாசிபழம் சாறு $\frac{1}{2}$ லிட்டர் கிராம்பு, மிளகு, ஈஸ்ட், இவற்றையெல்லாம் ஒன்று சேர்த்துக் கலவையாக்கி சாடியில் அடைத்து 48 மணிநேரம் (2 நாட்கள்) இரவும், பகலும் வைத்து அன்னாசிபழம் கள் தயாரித்தனர். இன்றைய காலகட்டத்தில் கூட இயற்கையான கள் தயாரித்து வீட்டில் உள்ள ஆண்களும், பெண்களும் உண்டச் செய்தியை ஊடகம் வழியாக அறியமுடிகிறது.

சங்ககால மக்கள் பயன்படுத்திய தேறல் இயற்கையாகக் கிடைத்தது. அந்தக்கள்ளை மக்கள் எவ்வளவு பயன்படுத்தினாலும் பாதிப்பு ஏற்படவில்லை.

மக்கள் இன்றைய காலகட்டத்தில் வீட்டில் வைத்து திராட்சைக்கள் தயாரிக்கின்றனர். தேவைப்படும் மூலப்பொருட்களாக பட்டை, கிராம்பு, திராட்சை சாறு, தேங்காய் தண்ணீர், சீனி, ஈஸ்ட் போன்றவற்றை ஒரு சாடியில் அடைத்து இரண்டு நாள் இரவும், பகலும் வைத்து கள் தயாரித்தனர். இந்த இயற்கைக் கள்ளினை வீட்டில் உள்ள ஆண்களும், பெண்களும் உண்டனர்.

தாராப்புரம் என்ற ஊரில், தென்னை தோட்டத்தில் தென்னங்கள் விற்பனை அமோகமாக நடைபெற்றது. தென்னங்களில் போதை அதிகமாக தழைத்து ஏறுவதற்காக கள்ளு என்ற பெயரில் போதைப்பொருட்களை அதிகமாகச் சேர்த்தனர். இன்றைய சமூக மக்கள் என்பதை ஊடகம் வாயிலாக அறியமுடிகிறது.

சங்ககாலம் முதல் இக்கால மக்கள் வரை அரிசி கழுவிய காடித் தண்ணீரை ஒன்று இரண்டு நாட்கள் மண்பானைகளில் அடைத்து வைத்து புளிப் பேறும் படிச் செய்து இயற்கையான முறையில் கள்ளினை தயாரித்து உண்டனர். சங்ககால மக்களிடையே இயற்கையாக மது தயாரிக்கப்பட்டதால் மக்களிடையே நல்ல மதிப்பினை ஏற்படுத்தியது.

மக்கள் வீட்டில் கிடைக்கக்கூடிய மாம்பழம், பலாப்பழம், வாழைப்பழம், அதிலிருந்து வரக்கூடிய தேனைப் பதப்படுத்தி கள் தயாரித்தனர். இந்த இயற்கையான கள்ளினை மக்கள் இன்றைய காலத்திலும் உண்ணுகின்றனர். இன்றைய காலத்தில் மக்கள் பழங்கால வாழ்க்கை முறைகளைப் பின்பற்றுகிறார்கள் என்பதை உணர முடிகிறது.

கேரளாவில் தற்போதும் கள்ளுக்கடைகள் இருக்கிறது. நமது முன்னோர்கள் உணவே மருந்து என்று அவர்கள் உண்ணக் கூடிய ஒவ்வொரு உணவுகளிலும் மருத்துவக் குணமுடைய உணவுகளை உண்ணுகிறார்கள். தென்னை மரத்தில் இருந்து நீராபானம் தயாரிக்கின்றனர். தென்னை மரத்தின் பாளையைச்சீவி அதில் வடியக் கூடிய அந்த தண்ணீரை ஐஸ் பாஸ் வைத்து பதப்படுத்தி தென்னங்கள் தயாரிக்கின்றனர். கேரளாவில் தென்னை விவசாயிகளுக்கு தென்னங்கள் எடுக்கப் பயிற்சியும், மானியமும் கொடுத்து அவர்களை ஊக்குவிக்கின்றனர். தென்னை மரத்தில் இருந்து எடுக்கக் கூடிய கள்ளில் பலவித நன்மைகள் இருக்கிறது. தமிழர்களுடைய மரபில் கள்ளுண்ணும் பழக்கம் இருந்துவருகிறது.

சங்ககால இலக்கியங்களில் விழாக்களையும் போர் வெற்றியையும் உற்சாகமாகக் கொண்டாடுவதற்கு கள் அருந்தினர் என்ற குறிப்புகள் இருக்கின்றன. சங்ககால மன்னன் ஒருவன் கள்விற்கும் பெண்டிற்கு கடன் வைத்த சம்பவங்கள் நடத்திருக்கிறது. தமிழ் வளர்த்த ஒளவையார் கள் அருந்தினச் செய்திகளும் தெளிவாக இருக்கிறது. தென்னங்கள் குடித்தால்

வயிற்றுக் கோளாறு, குருதி கழிச்சல், வலி நோய் போன்ற ஒரு சில நோய்களுக்கு அருமருந்து என்று கூறுகிறார் அகத்தியர். கள் கலப்படம் செய்யாமல் இருக்கும் வரை தான் களுக்கு மதிப்பு அதில் இருக்கக் கூடிய நன்மைகளையும் நாம் பெற முடியும், கேரளாவைப் பொறுத்தவரை பல இடங்களிலும் களுக்கு கடைகளை அரசாங்கம் அனுமதி கொடுத்து களுக்கு கடைகளும், கள் விற்பனையும் செய்கின்றனர். களுக்கு உறுதுணை பொருட்களாக மரவள்ளிக் கிழங்கு பயன்படுத்தினர் என்பதை உணரமுடிகிறது.

- ❖ மக்களுக்கு கள்ளின் மீதான ஈர்ப்புத்தன்மையினால் உடைமைகளை விற்பனை செய்தாவது அதைக்குடிக்கத் தூண்டுகிறது.
- ❖ உழைக்கும் மக்கள் தம் வருவாயைக் களுக்கடையில் இழக்கும் காட்சியும் தெளிவாகப் புலப்படுகின்றது. இன்றைய காலகட்டத்திலும் மக்கள் மதுக்கடைகளில் தம் வருவாயைக் கொடுத்து மதுவை வாங்கி செல்கின்றன.
- ❖ சங்ககாலத்து பெண்கள் கள்ளைப் பிறருக்கு உண்ணக்கொடுத்த செய்தியும் தெளிவாகக் கூறப்படுகின்றது. சங்ககாலத்து பெண்களே கள்ளை உண்ணக் கொடுக்கிறாள். என்றால் கள் அந்த அளவிற்கு ஒரு மகத்தான இடத்தைப் பெற்றிருந்தது என்பதை அறியமுடிகின்றது.
- ❖ சங்ககாலத்தில் தென்னை, பனை ஆகிய மரங்களில் இருந்து இயற்கையாகக் கள் தயாரிக்கப்படுகின்றன. இன்றைய காலத்தில் பீர், ரம், விஸ்கி, பிராந்தி போன்ற மது வகைகள் தயாரிக்கப்பட்டன.
- ❖ இன்றைய காலத்தில் உள்ள பீர், ரம், விஸ்கி, பிராந்தி, ஓயின் போன்றவை சங்ககாலத்தில் இல்லை.
- ❖ பனைத் தொழிலாளர்கள் கள் எடுக்கின்றதை ஒரு போதைப்பொருளாகப் பார்க்காமல் அவர்களுடைய வாழ்க்கைத் தொழிலாக கருதுகின்றனர்.

- ❖ கொரோனா காலத்தில் தென்னை மரத்தில் இருந்து தென்னங்கள் எடுத்து விற்பனை செய்தனர். தென்னங்கள் விற்பனையில் பெண்கள் ஈடுபட்டிருந்ததை நம்மால் அறியமுடிகிறது.
- ❖ இன்றைய காலகட்டத்தில் உள்ள ‘மது’ வை விட சங்கால மக்களிடையே இயற்கையான தென்னங்களும், பனங்களும் சிறப்பிடம் பெற்றிருந்தது.
- ❖ மனிதன் கெடுவதற்குக் கள் காரணம் ஆகிப்போகும் என்று நாம் பிதற்ற வேண்டியதில்லை நாம் கெடுவதற்கு நம்மை கெடுப்பதற்கும் ஆயிரம் முகாமைகள் காத்திருக்கின்றன என்ற செய்தியை தமிழர் உணவு (ப. 180) என்ற நூலின் மூலம் அறியலாம்.
- ❖ கள் உண்பது பாவம் இல்லை. தேசத்திற்கு லாபத்தை ஏற்படுத்துகிறது.
- ❖ தமிழகம் முழுவதும் பத்துக்கோடிப்பனை, தென்னை இருந்தன. இவை பல லட்சம் லிட்டர் கள்ளை மக்களுக்கு வழங்குகிறது.
- ❖ கள்குடித்தல் முதல் பாவம் அன்றாம். ‘உண்ணற்க கள்ளை’ என்பது குறள் (922) இந்த உண் என்னும் சொல்லைத் தமிழ் அற நூல் களஞ்சியம் தொகுப்பாசிரியர் பின்வருமாறு விளக்குகிறார்.
- ❖ உணவைப்போல கள்ளை வேளைதோறும் குடிப்பதும்
- ❖ உணவுக்குப் பதிலாகக் குடிப்பதும் கருதி இவ்வாறு சொல்லப்பட்டிருக்கலாம்.
- ❖ கள் ஒரு மாற்று உணவாக உண்ணப்பட்டிருக்கிறது என்பதே இதன் பொருள்.
- ❖ இயற்கையான கள்ளை எடுத்தால் கலப்படம் உள்ள மதுவினை தவிர்க்கலாம். பனங்கள், தென்னங்களை அரசு கொள் முதல் செய்து மதுகடைகளில் விற்பனை செய்தால் அரசுக்கு இழப்பீடு ஏற்படாது.
- ❖ கேரளா அரசு கள்ளை கொள்முதல் செய்து அவர்களே விற்பனை செய்து வருகின்றனர்.

- ❖ செயற்கையாக ஆல்கஹால் செறிவூட்டப்பட்ட மதுவைத் தொடர்ந்து குடித்து வருவதால் பொதுமக்களின் உடல்நலம் விரைவில் கேடு அடைகிறது. ஆனால் தேறல் (கள்) இயற்கையான ஆல்கஹால் உள்ள இயற்கை பானம். எனவே இது உடல் நலத்தைக் கெடுப்பது அல்ல. இதனால் அரசுக்கு சுகாதார நிலையில் உள்ள செலவும் மிஞ்சும் தற்போது டாஸ்மார்க் ‘மது’ எல்லாம் ஆல்கஹால் நிறைந்தது. டாஸ்மார்க் மதுவினால் குடும்பத்தில் ஏற்படும் பிரச்சனை எண்ணில் அடங்காததாகக் காணப்படுகின்றது. மாறாக இயற்கைக் கள்ளில் இந்த மாதிரியான பிரச்சனைகள் மிகமிகக் குறைவு.
- ❖ பனங்கள், தென்னங்கள் இயற்கையானது மது எப்படி உற்பத்தியாகிறது என்று யாருக்கும் தெரியாது. பனங்கள்ளை ‘பனம்பால்’ என்று கூறுவார்கள். மரத்தில் நேரடியாகப் பானையைச்சீவி மண்கலையத்தைத் கட்டி சேகரிக்கக் கூடியது. கள்ளில் கலப்படம் சேர்க்கமுடியாது. பனைத் தொழிலாளியை பனைமரத்தின் அருகில் வைத்தே பனங்கள்ளை விற்பனை செய்ய அனுமதிக்கலாம் அல்லது அரசே கொள்முதல் செய்யலாம். அண்டைய நாடான இலங்கையில் அரசே கள்ளை கொள்முதல் செய்கிறது.
- ❖ கள் ஒரு உணவுப்பொருள் இயற்கையாகக் கிடைக்க கூடியது. நடுத்தர குடும்பத்தைச் சேர்ந்தவர் 300 ரூபாய் சம்பளம் வாங்கினால் 250 ரூபாய் உடனடியாக மதுக்கடைக்கு போய் விடுகிறது. 50 ரூபாயில் தான் அந்த ஏழையின் குடும்பம் வாழ்க்கையை நடத்துகிறது. அதே நேரத்தில் கள்ளுக்கடைகளை திறந்தால் ஒரு கலசம் 50 ரூபாய் முதல் 100 ரூபாய் விட ஒரு கலசத்தால் ஒரு வயிறு நிறையும் அந்த ஏழைக்குடும்பத்திற்கு 200 ரூபாய் மீதி வரும். அதை வைத்து குடும்பத் தலைவி பிள்ளைகளை வளர்க்கலாம். எதிர்காலத்திற்குச் சேமிக்கலாம். அதிக ஆல்கஹால் கொண்ட மதுவினைக் குடித்து விரைவில் கல்லீரல் கெடுவதைவிட குறைந்த ஆல்கஹால் கொண்ட கள்ளை குடிப்பதால் சில ஆண்டுகள் உழைக்கும் நிலையும், உயிரோடு இருக்கும் நிலையும் ஏற்படும்

என்று மக்கள் மகிழ்ச்சியடைகின்றனர். மேலும் 20 லட்சம் பனைத்தொழிலாளர்களின் வாழ்வாதாரங்களுக்கு முக்கியத்துவம் எனக் குறிப்பிடுகின்றனர். பனங்கள் ஆரோக்கியமானது என்றும் சமூக மக்களுக்கு நலம் தருவதாகவும் கருதுகின்றனர்.

- ❖ தமிழக அரசு கொரோனா காலத்தில் ஊரடங்கை தளர்த்திய நிலையில் முதன் முதலாகத் திறக்கப்பட்டது மதுபானக் கடைகளையே அதனால் தான் அனைத்து அரசு ஊழியர்களுக்கும் வருமானம் கொடுக்க இயன்றது என்பதை அரசே தெரிவித்ததில் இருந்து மதுவின் முக்கியத்துவத்தை நாம் அறிந்து கொள்ளலாம்.
- ❖ சங்க காலத்தில் 'கள்' உண்டுகளித்தல் உடன்பாடாக இருந்தது. போரில் வெற்றி பெற்ற நிலையில் வீரர்கள் 'உண்டாட்டு' என்ற பெயரில் மது உண்டு மகிழ்ந்தது அறியமுடிகிறது. இன்றும் சமுதாயத்தில் தாங்கள் பெற்றவெற்றியைக் கொண்டாடுவதில் மது அருந்தி உவகை கொள்வதும் ஒரு பகுதியாக இடம் பெறுவதைக் காண முடிகிறது.
- ❖ கேரளாவில் கள் விற்பனைக்கு அனுமதி உண்டு. அனைத்து மாவட்டங்களிலும் ஏராளமான கள்ளுக்கடைகள் உள்ளன. கொரோனா காலத்தில் மதுக்கடைகள் திறக்காமல், கள்ளுக்கடைகள் திறக்கப்பட்டது, கள்ளுக்கடைகள் திறக்கப்பட்டது. கள்ளுக்கடைகளில் பார்சல் மட்டும் வழங்கப்படும். அதற்கு தேவையாக உள்ள உணவுகளும் வழங்கப்படவில்லை ஒரு நபருக்கு அதிகபட்சமாக ஒன்றரை படி கள் மட்டுமே கொடுக்கப்பட்டது. அந்த அளவுக்கு மக்களிடம் 'கள்' சிறப்பிடம் பெற்றிருந்தது.
- ❖ கள் சுரக்கும் ஆண்பனையை நுங்கு காய்க்கும் பெண்பனையாக மாற்றியதை தலபுராணச் செய்தி கள்ளின் மீதான சைவத்தின் அணுகுமுறையை அறியச் செய்கிறது.
- ❖ பனைமரத்தை இயற்கையாகக் கற்பகதரு என்று அழைக்கின்றன. பனை மரத்தில் இருந்து நேரடியாகக் கிடைக்கும் பானம் கள் அதில் சுண்ணாம்பு

சேர்த்தால் பதனீர் ஆகிறது. மனிதன் உடம்புக்குத் தேவையான சத்துக்களை தருவது பனங்கள் ஆகும். பனங்கள் தயாரிக்கத் தேவையான பொருட்கள் இரண்டு இளம் நுங்கு, கால் படி தண்ணீர், இரண்டு கரண்டி சீனி, ஈஸ்ட், பட்டை இரண்டு துண்டு, போட்டு சாடியில் அடைத்து வைக்க வேண்டும். இதனை (இருபத்துநான்கு மணி நேரம்) ஒரு நாள் கழித்து எடுக்கும் போது சிறந்த பனங்களளாக மாறுகிறது. இன்றைய காலத்திலும் மக்கள் இயற்கையாக பனங்கள் தயாரித்து உண்டனர் என்ற செய்தியை ஊடகம் வாயிலாக அறியலாம். தென்னங்கள் தயாரிக்கத் தேவைப்படும் பொருட்கள் ஒரு கண்ணாடிக்குடுவை, 4 தேங்காய், 50 கிராம் ஈஸ்ட், 100 கிராம் சீனி போன்றவை முதலில் தேங்காய்த் தண்ணீரை எடுத்து கண்ணாடி குடுவையில் ஊற்றி, அதன் பிறகு 100 கிராம் சீனி, 50 கிராம் ஈஸ்ட் நன்கு கலக்கி வெள்ளைத்துணியால் கட்டி குளிர் இல்லாத இடத்தில் வைத்துவிட்டு (48 மணி நேரம்) இரண்டு நாட்கள் கழித்து எடுக்கும் போது சிறந்த தென்னங்களளாக மாறிவிடும். தற்காலத்தில் தென்னங்கள் தயாரிக்கும் பழக்கம் மக்களிடம் நிலவுகிறது.

- ❖ கேரளாவில் பாலக்காடு மாவட்டத்தில் தான் அதிக அளவு கள்ளு கிடைக்கிறது. இந்த மாவட்டத்தில் மட்டும் 850 கள்ளுக்கடைகள் உள்ளன. பனை, தென்னை ஏறும் தொழிலாளர்கள் நலனைக் கருத்தில் கொண்டு கள் இறக்க அனுமதியளிக்கப்பட்டது.
- ❖ கள் பானத்தில் 5 முதல் 8% வரை ஆல்கஹால் உள்ளது. 750 மி.லிட்டர் கள் பாட்டிலை 70 ரூபாய்க்கு கேரளா அரசு விற்பனை செய்கிறது. கேரளாவில் 20,000 பனை மற்றும் தென்னை தொழிலாளர்கள் உள்ளனர். நாள் ஒன்றுக்கு 3,00,000 லிட்டர் கள் சேகரிக்கப்படுகிறது. கள்ளுக்கடைகளில் 8,000 பேர் வரை பணிபுரிகின்றனர். கள்ளுக்கடையை ஒட்டியுள்ள சிறிய பெட்டிக்கடைகளை நம்பியும் ஏராளமான குடும்பங்கள் உள்ளன.

- ❖ கேரளாவில் பெரும்பான்மையான மக்கள் தென்னங்கள் குடிப்பதையே வழக்கமாகக் கொண்டுள்ளனர். என்பதும் குறிப்பிடத்தக்கது. மேலும் கேரளாவின் கள்ளுக்கடைகளில் தோசை, சப்பாத்தி, புரோட்டா, சிக்கன், மீன், உள்ளிட்ட உணவு வகைகள் விற்பனை செய்கின்றனர். அதனை கள்ளையும் சேர்த்து மக்கள் உணவாக உண்டனர்.
- ❖ பண்பாட்டு உறவுகளில் அரிசிக்கள் சிறப்பிடம் பெற்றிருந்தது. இந்தக் கள்ளினை மக்கள் 'நறும்பிழி' என்று அழைத்தனர்.
- ❖ கள் குடிப்பத்தில் பால் வேற்றுமை இல்லை வயது வேறுபாடும் இல்லை.
- ❖ அந்நிய பொருட்கள் எவையும் கலக்காத கள் விற்பனை தொடங்கினால் வட்டார அளவில் விவசாயிகள், மரத்தொழிலாளர்கள் ஆகியோரின் பொருளாதார நிலையும் உயரும். அடித்தட்டு மக்களின் உடல் நலனுக்குக் கேடு விளைவிக்கும் மதுபானப் பயன்பாடு குறையும். இம்மக்களின் பொருளாதாரமும் வீழ்ச்சியடையாது.
- ❖ புனிதமான நைவேத்தியப் பொருளில் கருப்புக்கட்டி கலந்துவிடக்கூடாது என்ற எண்ணமே திருமடைப்பள்ளியில் அதன் பயன்பாட்டைத் தடுத்து நிறுத்தியுள்ளது. இதன் காரணம் கருப்புக்கட்டியின் மூலப்பொருளாக பதநீரைப் போதை தரும் கள்ளுடன் சேர்த்தனர்.
- ❖ சுண்ணாம்பின் துணையால் கள் பதநீராக மாறிவிடுகிறது. அதைக் காய்ச்சியே கருப்புக்கட்டி தயாரிக்கப்படுகிறது. கருப்புக் கட்டியின் மூலப்பொருளாகக் கள்ளை சேர்ப்பதன் வெளிப்பாடே கருப்புக்கட்டியைக் கோவிலிலிருந்து விலக்கி வைத்துள்ளது.
- ❖ கரும்புச்சாறைப் பிழிந்தெடுத்து அதைக்காய்ச்சி எடுக்கும் போது வெல்லமும், கள்ளும், கருப்புக்கட்டியும் கிடைக்கிறது. இதனை சைவக்கோவில்களில் படையல் பொருளாக இடம் பெற்றுள்ளது.
- ❖ மதுவின் ஊறலை நிலத்தில் புதைத்து வைத்துப் பலநாட்கள் கழித்து எடுத்துப் பயன்படுத்தும் பழக்கம் பழைய காலத்திலேயே இருந்துள்ளது.

- ❖ உழைக்கும் மக்களை அடிமையாக்கிச் சுரண்டிய செல்வர்கள் உண்ட உணவைப் போலவே மதுவும் உயர்தரமானதாக இருந்தது. அம்மதுவைச் செல்வர்களே சேர்ந்து சுவைத்து மகிழ்ந்த புலவர்கள் அதனை ‘மணங்கமழ் தேறல்’ ‘பூக்கமழ் தேறல்’ என்றெல்லாம் பாராட்டிப் புகழ்ந்தனர். அப்பாராட்டுக்கு ஏற்ப போதையுடன் மணமும் ஊட்டுவதற்காக குங்குமப்பூ முதலிய பொருட்களையும் சேர்த்து மது வடிக்கப்பட்டது.
- ❖ பண்டையக் காலந்தொட்டே மக்களிடையே குடிப்பழக்கம் இருந்துவருகின்றது. தென்னை, பனை, ஈச்சமரங்களிலிருந்து வடிக்கப்படும் கள்ளைக் கடினமாக வேலை செய்யும் தொழிலாளி வர்க்கமும் குடித்துக் கொண்டிருந்தார்கள்.
- ❖ கள்ளுக்குப் பிறகு மிகவும் தரம் குறைந்த சாராயம் வந்தது. கள் நாட்டுச் சாராயத்தில் ஒரு சில விநாடிகளிலேயே மிக உச்சகட்ட போதையைக் கொடுக்கும். ஆல்கஹாலின் விழுக்காடு மிகவும் குறைவாக இருந்தது. ஆகையால் கள் நாட்டுச் சாராயத்தால் மது அடிமைகள் ஏராளமான எண்ணிக்கையில் பெருகுவதற்கு அக்காலத்தில் வாய்ப்பில்லாமல் போய்விட்டது.
- ❖ மேலைநாட்டு வகைகளான பீர், பிராந்தி, விஸ்கி, ஓயின் நாட்டிற்குப் பெருமளவில் வந்த பிறகுதான் மது அடிமைநோய் பெருமளவில் பெருக ஆரம்பித்து விட்டது. பீர், பிராந்தி, ஓயின், விஸ்கி மது வகைகளில் ஆல்கஹாலின் விழுக்காடு மிக அதிகம்.
- ❖ விஸ்கி, பிராந்தி, ஓயின், பீர் போன்ற வெளிநாட்டு மதுவகைகளை மேல்தட்டுக் குடிமக்களும், கல்லூரி இளைஞர்களும் கிராமங்களில் உள்ள பணக்கார இளைஞர்களும் கூடக் குடிக்க ஆரம்பித்துவிட்டார்கள்.
- ❖ பண்டிகைக்காலங்களிலும், திருமணம் போன்ற நிகழ்வுகள் நடைபெறும்போதும் உயர்ரகமது வகைகள் விருந்தின்போது பரிமாறப்படுவதும் உண்டு. அவ்விருந்தில் கலந்து கொள்பவர்கள்

நாசுக்காக மதுவை அருந்திவிட்டு வீட்டிற்குச் சென்று விடுவார்கள். பிறகு அடுத்த விருந்து நடைபெறும் போதுதான் இவர்கள் மது அருந்துவார்கள்.

- ❖ மது குடிப்பவர்களின் குழந்தைகள், பலநிலைகளில் பாதிக்கப்படுகிறார்கள். குழந்தைகளின் சிந்தனை, நடத்தை, பழக்கவழக்கங்கள் அனைத்தும் மாறுபாடு அடைந்திருக்கும்.
- ❖ சங்ககால மக்கள் வேளிர் காலத்திற்குக் குளிர்ச்சியான பனங்களளையும், மழைக்காலத்திற்கு வெப்பமான தென்னங்களளையும் இயற்கை வகுத்தது என்று அக்கால மக்கள் கருதுகின்றனர்.
- ❖ மேலைநாட்டுக் குடிவகைகள் ஒரு புறமிருக்க இத்துணைச் சிறப்புமிக்க உள்நாட்டுக் குடிவகைகளைப் படைத்துக்காட்டிய பழங்குடி மக்களின் 'கள்' அறிவு பெரும் வியப்பை ஏற்படுத்துகின்றது.
- ❖ பழங்காலத்தில் மன்னர்கள் சோமபானம்பழச்சாறுகள் கொண்டு தயாரித்து விருந்து உபசரிப்புகளில் பயன்படுத்தி வந்தனர். தீய குணங்கள் அனைத்திற்கும் மதுப்பழக்கம் தான் வழிகாட்டி என்று எடுத்துரைப்பதுடன் 'மதுபானம்' அருந்தக் கூடாது. சாஸ்திரங்கள் கூறுகின்றன. மது இயற்கையில் உண்டாகிற திரவமன்று, இயற்கையான மது, கோதுமை, சோளம், ஓட்ஸ், பார்லி, அரிசி, திராட்சை போன்றவற்றிலிருந்து தயாரிக்கப்படுகிறது. திராட்சை ரசத்தைப்புளிக்க வைக்கும் ஈஸ்ட் (நொதி) பழத்திலும், தானியங்களிலுள்ள மாவையும் சர்க்கரையும் (கள்ளாகி) மதுவாக மாற்றிவிடுகிறது.
- ❖ மேல்நாட்டுக் குடிவகைகள் ஒரு புறமிருக்க, இத்துணைச் சிறப்புமிக்க உள்நாட்டுக்குடிவகைகளைப் படைத்துக்காட்டிய பழங்குடி மக்களின் 'கள்' அறிவு பெரும் வியப்பை ஏற்படுத்துகின்றது.
- ❖ போர்வீரர்கள் கள்ளைப் பெரிதும் விரும்பி உண்டிருக்கின்றனர். கள் அருந்திய பின் ஏற்படும் புளிப்புச் சுவையைப்போக்க களாம்பழம், துடரிப்பழம், கருநாவற்பழம் போன்றவற்றை உட்கொண்டதை

அறியமுடிகிறது. இப்பழங்கள் நீர் வேட்கையைப் போக்கியதுடன் வலிமையை வழங்கின.

- ❖ சங்ககால தேறல் வகைகள் அனைத்தும் தற்போதைய ‘விஸ்கி’ வகையை ஒத்ததாகவும் இருந்திருக்கின்றன.
- ❖ படைத்தலைவன் ஒருவன் போருக்குச் செல்லத் தயாராகின்றான். அது ஒரு குளிர்காலம் நடுக்கம் தரும் குளிரில் இருந்து உடலைப் பாதுகாக்கக் கள் அருந்துகின்றான். அது உடலுக்கு வெம்மையளித்துக் குளிரைப் போக்குகின்றது.
- ❖ அறிலுக்கியங்கள் யாவும் கள்ளுண்ணுதல் கூடாது, அது கொடிய செயல், மெல்ல மெல்ல ஒருவன் உயிரைக் குடிக்கும், அவன் சமுதாயத்தில் இழிந்தவனாகக் கருதப்படுவான் போன்றக்கருத்துக்களை எடுத்துரைக்கின்றன.
- ❖ வெளிநாடுகளில் ஆடவரும், பெண்டிரும் மது அருந்துகின்றனர். அது நாட்டின் கால நிலைக்கு ஏற்றதாக அமைகிறது. சங்ககாலம் முதல் ஆடவர்கள் கள் குடித்து மனமகிழ்ச்சி அடைந்தனர். கள்ளுண்பது தவறாகக் கருதப்படவில்லை. அது உடம்பிற்கு நல்லது. பிறபோதைப் பொருட்கள் கெட்டனவாகும்.
- ❖ குடிகாரன் மது போதைக்கு அடிமையாகிறான். அதனால் சுய நினைவை இழக்கிறான். கால்கள் ஓய்ந்து தள்ளாடி இறுதியில் கீழே விழுந்து கிடக்கிறான். அளவுக்கு அதிகமாகக் குடிப்பவனின் நிலை இதுவாகும். கள்ளானது தனக்கு உணவாகாது என்று தெரிந்தும், அச்செயலில் ஈடுபடுகிறான். இதனால் குடும்பத்தில் அமைதியும், இன்பமும் இருப்பதற்குப் பதில் துன்பமும், அழுகையும் காணப்படுகின்றன. மதுவை உண்டுவிட்டு பிறருடன் சண்டைக்குச் செல்கிறான். மது உண்பது வீட்டிற்கும், நாட்டிற்கும், உடல்நலத்திற்கும் கேடு என்று வழக்குமொழி இருக்கிறது. ஆனால் இதை அருந்தாமல் இருப்பவர் எவரும் இல்லை. மதுக்கடைகளும் இல்லாமல் இல்லை. துன்பம் தருவது என்ற நினைவு

ஏற்பட்டாலும் மற்றொரு புறம் களிப்பில் உண்டு மகிழ்கிறான். இன்னல் தருகின்ற கள்ளுண்ணலுக்கு ஏற்றவாறு ‘கள்ளினைக் காணாக்களி’ என்ற பழமொழி அமைகிறது.

❖ அளவு மிகுந்த குடியால் ஒருவனுக்குப் பக்க விளைவுகள் ஏற்படுகின்றது. நோய்கள் எளிதாக அவனைத் தாக்குகிறது. பணம் இல்லையென்றால் மனைவியைத் துன்புறுத்தி அல்லது கடன் வாங்கிக்குடிக்கிறான். இதனால் வாழ்க்கை கேள்விக்குறியாகிறது. மனம் திருந்தி வாழ வேண்டும் என்று ஆசைப்படாமலும் அவனால் இயலாமல் போகிறது. இத்துயரத்தைக் ‘கள்ளைக் குழைவாரோ இல்’ என்ற பழமொழி சுட்டிக்காட்டுகிறது.

❖ கேரளாவில் முதன்முதலாக பனைமரத்தில் ஏறி கள் எடுக்கும் பெண் ஷீஜா. தன் கணவர் செய்த ‘கள்’ எடுக்கும் தொழிலைக் ஷீஜா செய்கின்றார். இவருடைய கணவர் விபத்தில் அகப்பட்டதால் அந்த தொழிலைத் தொடர முடியாத நிலையில் ஷீஜா அத்தொழிலைத் தொடர நினைத்தார். முதலில் கடினமாக இருந்தாலும் பின்பு தன்னை அத்தொழிலில் ஈடுபடுத்திக் கொண்டார். ‘கள்’ (தேறல்) எடுக்கும் தொழில் மற்றவருடைய பார்வையில் மட்டமாகக் காணப்பட்டாலும் ஷீஜாவின் வாழ்க்கையில் அவருடைய மறு வாழ்வுக்கு ஒரு மிகப்பெரிய காரணியாக விளங்குகிறது.

மனிதனின் முதல் திரவ உணவு (தாய்ப்பாலைத் தவிர்த்து விட்டால்)

நீராகத்தான் இருக்க முடியும். நீராகாரம் என்ற சொல் வழக்குத் தமிழகத்தில் உள்ளது. அடுத்த இடத்தைத் தேன் பிடித்திருக்க வேண்டும். மந்தை வளர்ப்புச் சமூகம் எழுந்த பிறகே பால் திரவ உணவு என்ற வகைக்குள் வந்திருக்க வேண்டும். மது, கள் போன்ற நொதிக்கும் உணவுப்பொருட்கள் உடைமைச் சமூகத்தில் உருவாக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும். கள் (தேறல்) களிப்பான

உணவாகச் சங்ககாலத்தில் கொண்டாடப்பட்டுள்ளது. இந்திய வரலாற்றில் மந்தைப் பொருளியலைக் கொண்ட வேதகாலத்தில் சோமபானம், சுராபானம் என்ற மதுவகைகள் இருந்துள்ளன. கள், சாராயம் இரண்டும் இறைவனுக்கு வழிபாட்டுப் பொருளாகவும் இருந்து வருகிறது.

சிறப்பான பொழுதுகளில் எல்லாம் கள் (தேறல்) விருந்து. கலைஞர்கள் கள்ளோடு தான் வரவேற்கப்பட்டார்கள். போர் வெற்றியின் போது, அரசன் வீரருக்கும் கள் வழங்கித் தானும் குடித்தான். ஒரு மன்னன் கள் குடித்து விட்டு அரியனையில் அமர்ந்தானாம். வீரர்களுக்கு நடுகல் நட்ட போதும், குரவைக் கூத்து ஆடிய போதும் தம் தெய்வங்களுக்கு விழா எடுக்கும் போதும், படையல் பொருளாக பயன்படுத்தப்பட்டதால் தேறல் (கள்) சமூக மக்களிடம் சிறப்பிடம் பெற்றிருந்தது⁵.

தொகுப்புரை

மது எனப்படும் போதை பானங்கள் முற்காலத்திலிருந்தே சமூகத்தில் பழக்கத்தில் இருந்துள்ளன. சங்ககால மக்களின் மதுப்பயன்பாடு பெருந்தீமைகளை விளைவிக்காத ஒன்றாக இருந்தது. சங்ககால மக்கள் பயன்படுத்திய தேறல் சமூகத்தில் நல்ல மதிப்பினைப் பெற்றது. பல பொருள்களிலிருந்து கள் எடுக்கப்பட்டாலும் பனையிலிருந்து எடுக்கப்பட்ட கள் மக்களிடம் நன்மதிப்பினை ஏற்படுத்தியுள்ளது. சங்க காலச் சமூகத்தில் ஆடவர்களும், பெண்களும் கள்ளுண்ணும் பழக்கத்தைப் பெற்றிருந்தனர்.

⁵ தமிழ் உணவு (ப. 168)

அன்றைய சமூகம் கள்ளுணவைத் தவறாகக் கொள்ளவில்லை என்பதையும் அறியலாம். இன்று சமூகத்தில் கள்ளுணவு யாவராலும் வெறுக்கப்படுகின்ற ஒன்றாகும். இன்றைய சமூகத்தில் கள் அருந்துவது சமுதாயத்தாரால் அருவருப்பிற்குரிய ஒரு பழக்கமாகவே கருதப்பட்டு வருகின்றது. கள் அருந்துவது தவறுகள் பல செய்வதற்கு காரணமாக அமைகின்றது என்னும் உண்மையே இதற்குக்காரணம். காலம் தான் பெற்ற அனுபவத்தால் பண்பாட்டில் மாற்றத்தை ஏற்படுத்துவதால் இன்று கள் உணவு வெறுப்பிற்கு உரியதாயிற்று அன்று இந்நிலை ஏற்படவில்லை.

துணைநூற்பட்டியல்

- ஆலிஸ், ஆ., - பதிற்றுப்பத்து
நியூ செஞ்சுரி புக் ஹவுஸ் (பி)லிட்.,
41-பி.சிட்கோ இண்டஸ்டிரியல் எஸ்டேட்,
அம்பத்தூர், சென்னை - 600 098
- சுப்பிரமணியன், பெ.(உ.ஆ) - பரிபாடல்
நியூ செஞ்சுரி புக் ஹவுஸ் (பி) லிட்.,
41-பி.சிட்கோ இண்டஸ்டிரியல் எஸ்டேட்,
அம்பத்தூர், சென்னை - 600 098
- சுப்பிரமணியன், ச.வே - சங்க இலக்கியம் பத்துப்பாட்டு
முல்லைப்பாட்டு,
மெய்யப்பன் பதிப்பகம்,
53, புதுத்தெரு,
சிதம்பரம் 608001
முதல் பதிப்பு – 2009
- சுப்பிரமணியன், ச.வே - சங்க இலக்கியம் பத்துப்பாட்டு
திருமுருகாற்றுப்படை
மெய்யப்பன் பதிப்பகம்,
53, புதுத்தெரு,
சிதம்பரம் 608001
முதல் பதிப்பு – 2009
- சுப்பிரமணியன், ச.வே - சங்க இலக்கியம் பத்துப்பாட்டு
மதுரைக்காஞ்சி
மெய்யப்பன் பதிப்பகம்,
53, புதுத்தெரு,
சிதம்பரம் 608001
முதல் பதிப்பு – 2009
- சுப்பிரமணியன், ச.வே - சங்க இலக்கியம் பத்துப்பாட்டு,
பொருநர் ஆற்றுப்படை,
மெய்யப்பன் பதிப்பகம்,
53, புதுத்தெரு,
சிதம்பரம் 608001
முதல் பதிப்பு – 2009

- சுப்பிரமணியன், ச.வே - சங்க இலக்கியம் பத்துப்பாட்டு,
பெரும்பாணாற்றுப்படை,
மெய்யப்பன் பதிப்பகம்,
53, புதுத்தெரு,
சிதம்பரம் 608001
முதல் பதிப்பு – 2009
- சுப்பிரமணியன், ச.வே - சங்க இலக்கியம் பத்துப்பாட்டு,
மலைபடுகடாம்,
மெய்யப்பன் பதிப்பகம்,
53, புதுத்தெரு,
சிதம்பரம் 608001
முதல் பதிப்பு – 2009
- சுப்பிரமணியன், ச.வே - சங்க இலக்கியம் பத்துப்பாட்டு,
சிறுபாண் ஆற்றுப்படை,
மெய்யப்பன் பதிப்பகம்,
53, புதுத்தெரு,
சிதம்பரம் 608001
முதல் பதிப்பு – 2009
- சுப்பிரமணியன், ச.வே - சங்க இலக்கியம் பத்துப்பாட்டு,
நெடுநல்வாடை,
மெய்யப்பன் பதிப்பகம்,
53, புதுத்தெரு,
சிதம்பரம் 608001
முதல் பதிப்பு – 2009
- சுப்பிரமணியன், ச.வே - சங்க இலக்கியம் பத்துப்பாட்டு
பட்டினப்பாலை,
மெய்யப்பன் பதிப்பகம்,
53, புதுத்தெரு,
சிதம்பரம் 608001
முதல் பதிப்பு – 2009
- சுப்பிரமணியன், ச.வே - சங்க இலக்கியம் பத்துப்பாட்டு,
குறிஞ்சிப்பாட்டு,
மெய்யப்பன் பதிப்பகம்,
53, புதுத்தெரு,
சிதம்பரம் 608001
முதல் பதிப்பு – 2009

- சுப்பிரமணியன், ச.வே - ஐங்குறுநூறு,
மெய்யப்பன் பதிப்பகம்,
53, புதுத்தெரு,
சிதம்பரம் 608001
முதல் பதிப்பு - 2009
- செயபால். இரா., (உ.ஆ) - அகநானூறு (மூலமும், உரையும்)
4-பி, சிட்கோ இண்டஸ்டிரியல் எஸ்டேட்,
அம்பத்தூர்
சென்னை - 600 098
முதல் பதிப்பு 2004
- தட்சிணா மூர்த்தி, அ.(உ.ஆ) - ஐங்குறுநூறு
நியூ செஞ்சுரி பக் ஹவுஸ்,
41-பி. சிட்கோ இண்டஸ்டிரியல் எஸ்டேட்,
அம்பத்தூர்
சென்னை - 600 098
முதல் பதிப்பு 2004
- துரை இராசாராம்., - குறுந்தொகை
திருமகள் நிலையம்,
தி.நகர்,
சென்னை - 600 017,
முதல் பதிப்பு - பிப்ரவரி, 2005
- நாகராசன், வி.(உ.ஆ)., - குறுந்தொகை (மூலமும் உரையும்)
நியூ செஞ்சுரி பக் ஹவுஸ் (பி) லிட்,
41-பி சிட்கோ இண்டஸ்டிரியல் எஸ்டேட்,
அம்பத்தூர்,
சென்னை - 600 098
முதல் பதிப்பு 2004
- நாகராசன், வி (உ.ஆ) - பத்துப்பாட்டு (இரண்டாம் பகுதி)
நியூ செஞ்சுரி பக் ஹவுஸ் (பி) லிட்,
41-பி சிட்கோ இண்டஸ்டிரியல் எஸ்டேட்,
அம்பத்தூர்,
சென்னை - 600 098
முதல் பதிப்பு 2004

- பாலசுப்பிரமணியன், கு.வெ.(உ.ஆ)., - நற்றிணை
நியூ செஞ்சுரி பக்ஹவுஸ் (பி) லிட்.,
41-பி சிட்கோ இண்டஸ்டிரியல் எஸ்டேட்,
அம்பத்தூர்,
சென்னை - 600 098
முதல் பதிப்பு 2004
- பாலசுப்பிரமணியன், கு.வெ, (உ.ஆ)., - புறநானூறு
நியூ செஞ்சுரி பக் ஹவுஸ் (பி)லிட்.,
41-பி சிட்கோ இண்டஸ்டிரியல் எஸ்டேட்,
அம்பத்தூர்,
சென்னை - 600 098
முதல் பதிப்பு 2004
- மோகன். இரா. (உ.ஆ)., - பத்துப்பாட்டு (மூலமும் உரையும்),
நியூ செஞ்சுரி பக் ஹவுஸ் (பி) லிட்.,
அம்பத்தூர், சென்னை – 600 098
முதல் பதிப்பு 2004
- விசுவநாதன். அ., - கலித்தொகை (மூலமும் உரையும்),
நியூ செஞ்சுரி பக் ஹவுஸ்,
41-பி, சிட்கோஇண்டஸ்டிரியல் எஸ்டேட்,
அம்பத்தூர், சென்னை – 600 098
முதல் பதிப்பு 2004

துணைமை ஆதாரங்கள்

- இராமச்சந்திர சர்மா. வே., - கம்பர் தமிழ் அகராதி
113, அருமணியன் ஸ்ரிட்,
சென்னை - 1.
- இராமகுருநாதன், பே., - குறிஞ்சிக்காட்டும் சமுதாயம்,
முதற்பதிப்பு - 2008
தமிழ்ச் சாரல்,
138, சாய் நகர்
விருதம்பாக்கம்
சென்னை – 600 092
- இன்னுசி. து., - வீரமாமுனிவர் அருளிய சதுரகராதி
வீரமாமுனிவர் ஆய்வுக்கழகம்.
தூய சவேரியார் கல்லூரி,
பாளையங்கோட்டை – 627 002.

- கதிரைவேற்பிள்ளை. நா., - தமிழ்மொழிகராதி ஏசியன்
எடுகேஷனல் சர்வீஸஸ்
சி-2.15, எஸ்.டி.ஏ,
புதுதில்லி - 110016
முதற்பதிப்பு 1981
- கழகப்பலவர் குழுவினர்
தொகுத்தது - கழகத்தமிழ் அகராதி
திருநெல்வேலித் தென்னிந்திய
சைவசித்தாந்த நூற்பதிப்புக் கழகம்
லிமிடெட்,
திருநெல்வேலி - 6
சென்னை
முதற்பதிப்பு 1964
- க்ரியா - க்ரியாவின் தற்காலத்தமிழ் அகராதி,
முதற்பதிப்பு ஜனவரி 1992
- கேசவராஜ், வெ. - தென்னிந்திய நடுகற்கள்
16, இரண்டாம் குறுக்குவீதி
டிரஸ்ட்புரம், கோடம்பாக்கம்,
சென்னை - 600 024
முதற்பதிப்பு - மே, 2008.
- கௌமாரீஸ்வரி. எஸ்., - தமிழ்மொழி அகராதி,
சாரதா பதிப்பகம்,
சென்னை - 600 014,
முதற்பதிப்பு - ஏப்ரல் 2003
- சதானந்தம், எஸ்., - கையகப்படுத்த வேண்டிய கைராசி
மருந்துகள்
தாமரை பப்ளிகேஷன்ஸ் (பி) லிட்.,
41-B, சிட்கோ இண்டஸ்டிரியல்
எஸ்டேட்
அம்பத்தூர், சென்னை - 600 098
முதல் பதிப்பு : நவம்பர் 2012
- சண்முகராணி, ப., - சங்க இலக்கியம் உணர்த்தும்
வாழ்வியல் சிந்தனைகள்
நியூ செஞ்சுரி புக் ஹவுஸ் (பி) லிட்.,
அம்பத்தூர்,
சென்னை - 600008
முதற் பதிப்பு - ஜூலை 2018

சாமிநாத சர்மா, வெ.

- ‘கிரீஸ் வாழ்ந்த வரலாறு’
சந்தியா பதிப்பகம்,
நியூ டெக்வைபவ் பிளாட்ஸ்,
அசோக்நகர்,
சென்னை - 600 083,
முதற்பதிப்பு - 2003.

சுப்பராயர்

- மதுரைத்தமிழ்ப்பேரகராதி,
சந்தியா பகதிப்பகம்
ஃப்ளாட் ஏ, நியூடெக் வைபல்,
57-53-வது தெரு,
அசோக் நகர்,
சென்னை - 600 083
பதிப்பு : டிசம்பர் 2004.

சுப்பிரமணியன், ச.வே.,

- சிலப்பதிகாரம் உரைவளம்
புகார்க்காண்டம்,
இந்திர விழவு ஊர் எடுத்த கதை,
மெய்யப்பன் பதிப்பகம்,
53, புதுத்தெரு
சிதம்பரம் – 608001
31 டிசம்பர் 2009

சிவசுப்பிரமணியன். ஆ.,

- பனைமரமே பனை மரமே
பனையும் தமிழ்ச் சமூகமும்,
காலச்சுவடு பதிப்பகம்,
கே.பி. சாலை,
நாகர்கோவில் 629001,
முதற்பதிப்பு: டிசம்பர் 2016

சிங்காரவேலு முதலியார், ஆ.,

- அபிதான சிந்தாமணி,
சாரதா பதிப்பகம்,
G-4, சாந்திகுடியிருப்பு,
3ஸ்ரீகிருஷ்ணாபுரம் தெரு,
ராயப்பேட்டை,
சென்னை - 600014,
முதற்பதிப்பு – 2001

- சௌந்தர பாண்டியன், எஸ்., - தமிழில் பழமொழி இலக்கியம்
ஸ்டார் பிரசுரம்,
72, பெரியதெரு,
திருவல்லிக்கேணி,
சென்னை - 600 005,
முதற்பதிப்பு : மார்ச் 1988
- ஞானம்பாள் வரதராசன் - நாட்டுமருத்துவம்,
மருத்துவம் சார்ந்த யோகாசனம்,
16/2 அரங்கராசபுரம்,
கோடம்பாக்கம்,
சென்னை - 600024,
முதற்பதிப்பு : டிசம்பர் 2016.
- ஞான சம்பந்தன் - கம்பராமாயணம்,
இராமாவதாரம்,
பாலகாண்டம் உரையுடன்,
நியூ செஞ்சுரி புக் ஹவுஸ் (பி) லிட்,
41-B, சிட்கோ இண்டஸ்டிரியல்
எஸ்டேட்,
அம்பத்தூர், சென்னை - 600 008,
முதற்பதிப்பு - டிசம்பர் 2012.
- தட்சிணாமூர்த்தி, அ., - தமிழர் நாகரிகமும் பண்பாடும் யாழ்
வெளியீடு
Ap. 1108, தென்றல் குடியிருப்பு,
மூன்றாவது தெரு,
மேற்கு அண்ணாநகர்,
சென்னை 600 040,
பதிப்பு : 2005
- தமிழ்ப்பிரியன் - திரிகடுகம் (மூலமும்-உரையும்)
4/2, சுந்தரம் தெரு,
தியாகராய் நகர்,
சென்னை - 600017
- தாக்கர். கே., - 'தமிழ்-தமிழ் அகராதி'
வர்த்தமானன் பதிப்பகம்
21, இராமகிருஷ்ணா தெரு,
தியாகராய் நகர்
சென்னை - 17.
முதற்பதிப்பு : 2013

- துரை இராசாராம், - சீவக சிந்தாமணி,
முல்லை நிலையம்,
9, பாரதிநகர், முதல்தெரு,
தி.நகர், சென்னை - 600017,
முதற்பதிப்பு 2008
- தேவநேயப்பாவாணர், ஞா., - பண்டைத்தமிழ் நாகரிகமும் பண்பாடும்
சாஸ்தா வெளியீடு,
பிளாட் 10, 5-வது தெரு,
குமரன் பவுண்டேசன்ஸ்,
கேசரி நகர், ஆதம்பாக்கம்
சென்னை - 600 088
முதற்பதிப்பு : ஆகஸ்ட் 2012
- நமசிவாயம், சே., - தமிழர் உணவு,
உலகத்தமிழாராய்ச்சி நிறுவனம்,
அடையாறு,
சென்னை - 600020,
முதற்பதிப்பு - ஏப்ரல் 1981
- நடராசன். பி.ரா., - பெரியபுராணம் (மூலமும் - உரையும்)
12-ஆம் திருமுறை,
உமா பதிப்பகம்,
171, பவளக்காரத்தெரு,
மண்ணடி,
சென்னை - 600001,
முதற்பதிப்பு-ஏப்ரல் 2006.
- நாராயண வேலுப்பிள்ளை, எம்., - திருக்குறள்,
தியாகராயநகர்,
சென்னை - 600017,
முதற்பதிப்பு-ஜீன் 2013
- பக்தவத்சலபாரதி, - தமிழர் உணவு,
காலச்சுவடும் பப்ளிகேஷன் ஸ(பி)
லிட்,
669 கே.பி. சாலை,
நாகர்கோவில் 629 001,
முதல் பதிப்பு : டிசம்பர் 2011

புலியூர்க்கேசிகன்.,

- மணிமேகலை,
மீனாட்சிபிரசுரம்,
661, ராமநாதன் நகர்,
பாலசமுத்திரம் ரோடு,
பழனி - 624 601,
முதற்பதிப்பு - டிசம்பர் 2017.

புலியூர்க்கேசிகன்.,

- சிலப்பதிகாரம்
18/171, பவளக்காரத்தெரு,
மண்ணடி,
சென்னை - 600001,
முதற்பதிப்பு - ஜூன் 2012.

மாணிக்கவாசகன். ஞா.,

- தொல்காப்பியம்,
பவளக்காரத்தெரு,
மண்ணடி,
சென்னை - 600001,
முதற்பதிப்பு : மார்ச் 2006

மாருதிதாசன்.,

- நர்மதாவின் தமிழ் அகராதி,
நர்மதா பதிப்பகம்,
10, நானாதெரு,
தியாகராய நகர்,
சென்னை - 600017.

ஜெயா. வ.,

- சங்கப்பெண்பாற் புலவர்களின்
மொழியும் கருத்தும்,
உலகத்தமிழராய்ச்சி நிறுவனம்,
இரண்டாம் முதன்மைச்சாலை,
சி.ஐ.டி, வளாகம், தரமணி,
சென்னை - 600113,
முதற்பதிப்பு : ஜனவரி 2003.

ஜேக்கப், ஆர்.எஸ்.,

- பனையண்ணன்
நியூ செஞ்சுரி புக் ஹவுஸ் (பி) லிட்,
41-B சிட்கோ, இண்டஸ்டிரியல்
எஸ்டேட்,
அம்பத்தூர்,
சென்னை - 600098

ராஜ்கௌதமன்

- பாட்டும் தொகையும்,
தொல்காப்பியமும் தமிழ்ச் சமூக
உருவாக்கம்
67, பீட்டர்ஸ் சாலை,
ராயப்பேட்டை,
சென்னை - 14.
முதல்பதிப்பு : நவம்பர் 2006

திருஞான சம்பந்தம், ச.,

- புறப்பொருள் வெண்பா மாலை,
கதிர் பதிப்பகம்,
திருவையாறு 613204,
முதற்பதிப்பு - டிசம்பர் 2012

ஆய்வு நிறைவுரையில் ஆய்வில் இடம்பெற்றுள்ள செய்திகள் தொகுத்துக் கூறப்பட்டுள்ளது. குறிஞ்சி நில மக்கள் மூங்கில் குழாயில், மூங்கிலரிசியையும், தேனையும் கலந்து கள் தயாரித்ததையும், தேனைப் பல நாட்கள் மண்ணில் புதைத்து வைத்து சிறிது நாட்கள் கழித்து எடுக்கும் போது புளிப்புடைய கள்ளாக மாறியதையும், மூங்கிற்குழாயில் கள்ளை ஊற்றி அதனுடன் களிப்பூட்டுவதற்குரிய பொருட்களையும் சேர்த்து நிலத்திற்கு அடியில் (அல்லது) நெல்லில் புதைத்து வைத்து கள்ளிற்கு சுவையேற்றியதையும் அறியமுடிகின்றது.

குறிஞ்சி நில மக்கள் தேனைப்புளிக்க வைப்பதற்காக வளைந்த மூங்கில் குழாய் அல்லது தசம்பு என்ற மண்பானையில் ஊற்றிக் காற்று புகாதவாறு களிமண்புசி மண்ணில் புதைத்தனர்.

குறிஞ்சி நில மக்கள் நெல்லரிசியையும், தேனையும், மூங்கிற்குழாயில் விட்டு கள் தயாரித்தனர். இந்த கள்ளானது குடிப்பவர்களுக்கு ஏற்படும் போதைப் பாம்பினது விஷத்தைப் போல இருக்கின்றது என்பர். கள்ளை மலைக்கடவுளுக்கு படையலிட்டதையும், மகளிர் உண்டதையும், தினைப்புனங்காக்கக் கூடிய குறவர்கள் வயிறாரக் கள்ளைக்குடித்த மயக்கத்தில் காவல் தொழில் செய்வதை மறந்தனர். பாம்பு சீறுவது போன்ற கள்ளினைப் பருகியதையும், மருத நில நெற்கதிர்களில் உள்ள அரிசியினைக் கழுவி அந்த அரிசியில் உள்ள காடியினைப் புளிக்க வைத்து கள் தயாரித்ததையும், விளக்கப்பட்டுள்ளது,

பாலை நில மக்கள் நீர்தாகத்தைத் தீர்ப்பதற்காக தோப்பி அரிசியினால் தயாரிக்கப்பட்ட தோப்பிக் கள்ளினைப் பருகியதையும், குறிஞ்சி நிலப்பெண்கள் தோப்பி நெல்லரிசியைப் பயன்படுத்தி கள் தயாரித்ததையும் குறிப்பிட்டுள்ளது. தோப்பிக்கள் பிற கள்ளை விட இனிமையானது, பாலை நில மக்கள் மனதிற்கு மயக்கம் தரக்கூடியதாகவும் உள்ள கடுப்பான கள்ளினை உண்டனர்.

நெய்தல் நில மக்கள் பனங்களளைக் குடித்து விட்டு மீன் பிடிப்பதற்குச் செல்லாமல் தமக்குப் பிடித்த உணவை உண்டனர். மருத நிலத்து ஆமையானது கள்ளின் கலங்கல் நீரரப்பருகும் தன்மை உடையது. நெய்தல் நில மக்கள் பனைமரத்தின் பாளையில் இருந்து இனிமையான கள்ளினை இறக்கி எடுத்தனர். பனைமரத்தின் பாளையில் இருந்து வடித்து எடுக்கப்பட்ட போதை தரும் பானத்துடன் மருதப்பூக்களையும் கலந்து சாடியில் அடைத்து வைத்ததையும், போருக்குச் செல்லக்கூடிய வீரர்கள் கள்ளைக் குடித்து விட்டு வாழ்த்தினர்.

குறவர்கள் தேனைப் பிழிந்து எடுத்து கள் தயாரித்ததையும் மாமரத்தின் கனிகளும், பலாப்பழத்தின் கனிகளும் பாறைச் சுனையின் மேல் பழுத்து விழுந்தன. பழுத்து விழுந்த இந்தப் பழமானது கள்ளின் தெளிவைப் போல சுவையுடையன மலை நாட்டுத்தலைவன் பலாப்பழத்திலிருந்து பிழிந்தெடுத்த மதுவினைத்தன் உறவினர்களுடன் உண்டு மகிழ்ந்தான். தலைவன் பழத்தேனால் உருவாக்கப்பட்ட தேறலை உண்ணாமல் காதற்பரத்தையுடன் கூடி மகிழ்ந்ததையும், சக்கையிலிருந்து மதுவினைப் பிழிந்து எடுத்து அந்தக் கோதலை எறியும் பொழுது அதிலிருந்து மதுச்சோறு ஒழுகுகின்றது.

மன்னன் விடியற்காலையில் அதிகமான கள்ளினை உண்டான். அந்தக் கள்ளின் மணம் வீசுவதால் வண்டுகள் எப்பொழுதும் அவனை மொய்த்துக் கொண்டிருக்கின்றன. யவனர்கள் வண்டுகள் மொய்க்கும் கள்ளைப்பருகுகின்றனர். வண்டுகள் ஆர்ப்பரித்த தேறலைச் சுற்றத்தார்கள் உண்ண மறந்தனர். வலிமையுடைய மக்கள் வண்டுகள் மொய்க்கக் கூடிய கள்ளினை உண்டு மகிழ்ச்சி அடைந்தனர். முல்லை நில மக்கள் திணை அரிசியைக் காய்ச்சி வடிகட்டி பதப்படுத்தி திணைக் கள்ளினைத் தயாரித்தனர்.

பாலை நில மக்கள் மலர் அரும்புகளிலிருந்து விளைந்த கள்ளின் தெளிவை உண்டதையும், சோழன் கரிகால் பெருவளத்தான் பொற்கிண்ணத்தில் குங்குமப் பூவின் இனிய மணம் வீசுகின்ற தேறலை நாள்தோறும் குடித்து மகிழ்ந்ததையும், சேரலாதன் சுற்றத்தாருக்கு வெண்ணெல் அரிசியால் சமைக்கப்பட்ட வெண்சோற்றினையும், தென்னை, பனை, ஈந்து முதலிய பூக்களின் அரும்புகளில் இருந்து எடுக்கப்பட்ட கள்ளினையும் உண்ணக் கொடுத்தான். மருதப்பூவின் சாறினால் தயாரிக்கப்பட்ட கள்ளினை நுளையர்க்குக் குடிக்கக் கொடுத்து மகிழ்ச்சி அடையச் செய்ததையும், மருதநில உழவர்கள் இஞ்சிப் பூவின் மணம் வீசக் கூடிய கள்ளை அதிகமாக விரும்பிக் குடித்தனர். மறவர்களுக்கு குடிக்கக் கொடுத்த கள்ளுடன் நரந்தம் கலந்ததால் அது கலங்கலுடன் காணப்பட்டதையும், காஞ்சித்திணை மக்கள் தும்பை மலர்களைச் சேர்த்து கள் தயாரித்ததையும், இரவலர்களுக்கு பூக்களால் செய்யப்பட்ட கள்ளினைக் குடிக்கக் கொடுத்தனர்.

இரவலர்களுக்கு பொன்னால் செய்யப்பட்ட கிண்ணத்தில் மணங்கமழும் தேறலைக் குடிக்கக் கொடுத்ததையும், நெய்தல் நிலத்தில் செருந்தி மொட்டுக்கள் விரியும் போது கள்ளின் மணம் வீசுகின்றது. காட்டில் செழிந்து வளர்ந்துள்ள ஊகம் புல்லின் மலர்கள் கள்ளின் மணம் வீசியதையும், பொறையாறு என்னும் ஊர் கள்ளின் மணம் வீசியது.

இரவலர்களுக்கும், கள் உண்பவர்களுக்குப் போதை அதிகமாக வரக் கூடாது என்பதற்காகவும், சிறிதளவு போதைப் பொருட்களை சேர்த்து கள் தயாரித்தனர். அதனுடன் பூவரும்பினைக் இட்டுபக்குவம் செய்யப்பட்ட கள்ளும், பழச்சாற்றினால் தயாரிக்கப்பட்ட கள்ளும் உண்பவர்களை மேலும் மேலும் உண்ண வேண்டுமென்ற ஆசையை எழுப்புகிறது. இதனை 'வறிது கூட்டறியல்' என்றனர். தொடரிக்கள் என்பது பாலுடன் தொடரிப்பழத்தையும், களாம்பழத்தையும், ஒன்றாகக் கலந்து பதப்படுத்தி உருவாக்கப்பட்டது. காரைப் பழத்தினைப்பிழிந்து காந்தாரம் என்ற மதுவினைத் தயாரித்ததையும், புளிப்புச் சுவையுடைய தேறலை (கள்) உண்டதால் ஆடவரின் கண்கள் சிவந்து காணப்பட்டதையும், அப்புளிப்புச் சுவை குறையாமல் இருப்பதற்காக, களாம்பழத்தினையும், துடரிப் பழத்தினையும், கருநாவற் பழத்தினையும் உண்டனர்.

தென்னை மரத்தின் பாளையில் இருந்து கள் எடுத்து உண்டதையும், மருத நில மக்கள் கரும்பின் தண்டினைப் பிழிந்தெடுத்து அந்தச் சாறுடன் தேனையும், பாலையும் கலந்து பாகு காய்ச்சிக் கள் தயாரித்ததையும், தென்னை மரத்தின்

பாளையினை வெட்டி அதிலிருந்து வடியும் பால் போன்ற திரவத்தை மண் பானைகளில் சேகரிக்கப்படுகிறது. பனைமரம் பூக்கும் வேளையில் பனைமரத்தின் உச்சியில் பனையோலைகளுக்கிடையே உருவாகும் குருத்து என்ற விழுதைச் சரியான முறையில் சீவி அந்தக் குருத்தில் இருந்து சொட்டு சொட்டாக வடியும் பனை நீரே பனங்களளாக பயன்படுத்துகின்றன. பனங்கள் உடற்கூடு தணித்து, உடல் குளிர்ச்சி பெறும். புளிப்பேறிய கள் மயக்கத்தைத் தரும், அறிவை மயக்கும். பனங்களளில் இருக்கக் கூடிய சுண்ணாம்புச் சத்தும், இரும்புச் சத்தும் பூச்சிகளின் விஷத்தை முறிக்கும் தன்மையுடையது என்று அனைத்து கருத்துக்களும் தெளிவாக விளக்கப்பட்டுள்ளது.

குறிஞ்சி நில மக்கள் கள்ளினைப் பருகி ஆரவாரித்தனர். பாலை நில மக்கள் உண்பதற்கு இனிமையும், மனதிற்கு மயக்கம் தரக்கூடிய கள்ளினை உண்டனர். தோழி கள்ளுண்ட மகிழ்ச்சியினால் பேடிப் பெண்ணின் உருவம் கொண்டு கூத்தாடுபவனது பின் சென்றதையும், மருத நிலத்து பாண்மகள் வரால் மீனைக் கள்ளுண்ட தன் தந்தைக்கு உண்ணக் கொடுத்ததையும், குறிஞ்சி நில வேடர்கள் கள்ளுண்ட மகிழ்ச்சியில் துடியோசையை எழுப்பினர். குறிஞ்சி நில வேட்டுவன் இரவு நேரங்களில் அதிகமான கள்ளை உண்ட மயக்கத்தில் இருந்ததையும், குறிஞ்சி நிலத்தில் கள்ளுணவு அதிகமாக காணப்படுவதையும், சிறுகுடியில் உள்ள மக்கள் கள்ளை அதிகமாக குடித்ததால் கோபப்படுவதில் பெரியவராக இருந்ததையும், குறிஞ்சி நில மக்கள் பனங்குடையில் கள்ளினை விட்டு உண்டதையும், மன்னன் மழையைப் போன்று பொழுகின்ற கள்ளுணவை மக்களுக்கு உண்ணக் கொடுத்தான். நெய்தல் நிலத்தில் உள்ள மக்கள் கள் குடித்த

மயக்கத்தில் இருந்ததால் நெய்தல் ஊரும் உறங்கியது போன்று காட்சியளித்தது பொன்னால் செய்யப்பட்ட கலத்தில் கள்ளை உண்பதற்கு வார்த்து வைத்தனர். மருத நிலத்து உழவர்கள் கொழுத்த மீனையும், கள்ளினையும் உணவாக உண்டனர், பரதவர் விரும்பம் தரக்கூடிய கள்ளினை உண்டனர் மருத நில மக்கள் மீனையும், கள்ளினையும் சேர்த்து உணவாக உண்டனர், பெண்கள் கள்ளுடன், ஊனையும் கலந்து உண்டனர்.

மருதநில உழவர்கள் முதிர்ச்சியுற்ற கள்ளை, ஆமை இறைச்சியோடு சேர்த்து ஆசை தீர உண்டதையும், நெய்தல் நில மக்கள் கொழுத்த பன்றியின் இறைச்சியையும், கள்ளையும் மட்டுமே விரும்பி உண்டனர். சங்க காலத்தில் ஆடவரும், பெண்டிரும், கள்ளுண்ணும் செய்தியும், சங்ககால மக்கள் கள்ளுணவை வெறுக்காத மனவுணர்வைக் காட்டுகின்றது. ஆனால் சிலர் கள்ளுணவை வெறுத்தலை முல்லை நில கள்ளுணவு பற்றிய செய்திகள் மூலம் அறிய முடிகிறது. குறிஞ்சி நில மக்கள் மதுவை உண்ணக்கூடிய அளவிற்கு கள்ளில் உள்ள கசடுகள் நீங்குவதற்காக கள்ளை வடிகட்டி அல்லது பிழிந்து எடுத்தனர். அப்போது தான் அந்தக்கள் உண்பதற்கு இனிமை தருகின்றது.

மருத நில மக்கள் கொடிற்று மீனையும், கள்ளினையும் உணவாக உண்டனர். முல்லை நில மகளிர்கள் கள் உண்டதையும், பாணர்கள் கள்ளையுண்டதால் நாக்குத் தடுமாறி மழலைச் சொற்களால் பேசினர். பானையில் உள்ள கள்ளை வயிரியர் உண்ண உண்ண அக்குடங்களில் உள்ள கள் மேன் மேலும் பெருகிக் கொண்டே இருந்தது. சேர மன்னனின் நாட்டில் மழையைப்

போன்று பொழிகின்ற கள்ளுணவு அதிகமாக இருந்தது. இதனைப் பாணன் நாள் தோறும் உண்டு மகிழ்ந்தான். நெய்தல் நில மக்கள் கமுகமரத்தில் பாக்குக் குலைகள் தொங்குவதைப் போன்று பச்சைக் குப்பிகளில் கள்ளை ஊற்றி வைத்து நாள்தோறும் உண்டனர். கொற்கை என்ற ஊரில் உள்ள மக்கள் கள்ளை உணவாக உண்டு வாழ்ந்தனர். கள் குடித்துவிட்டு பேசக்கூடியவர்கள் தெளிவாகப் பேசாமல் மழலை நாவால் பேசுவர். கள் குடித்த மகிழ்ச்சியினால் குரல் ஓசையும் மிகுந்து காணப்படுகிறது. மருத நில மகளிர் மதுவினைக் குடித்து விட்டு கணவருடன் ஊடல் கொண்ட செய்தியும், சங்ககாலத்தில் பெண்களும், ஆண்களும் புலால், கள் போன்றவற்றை அருந்திய செய்தியும் தெளிவாக கூறப்படுகின்றன.

மன்னனாகிய கரிகால் பெருவளத்தான் தேறல் உண்டதால் மயக்கம் அடைந்தான். அந்த மயக்கத்தில் எந்த மனக்கவலையும் இல்லாமல் உறங்கினான். விறலியர் கள்ளுணவை உண்டதையும், ஒருவன் பிறர் யாரும் காணாதவாறு கள்ளுண்டான். அவனுக்கு கள்ளுண்ட களிப்பினால் உம்பில் நடுக்கம் ஏற்பட்டது. காம நிலையில் உள்ளவர்கள் கள்ளையும், நறவையும் உண்ட மயக்கத்தில் நிலைத்துமாறி திரிந்தனர். நெய்தல் நில மக்கள் பன்றியின் இறைச்சியையும், பசுவின் இறைச்சியையும், உண்டனர். அதனுடன் கள் முதலிய வெறியூட்டும் பொருள்களையும் சேர்த்து மிகுதியாக உண்டனர். நெய்தல் நில மகளிராகிய நுளைச்சியர் கள் தயாரித்தனர். தயாரித்த அந்தக் கள்ளை அரித்து அதனுடன் குழால் மீன் சுட்டு, இறைச்சியையும் சேர்த்து மக்கள் உணவாக உண்டனர்.

சங்ககாலத்தில் விருந்தோம்பும் பண்பாட்டுச் சிறப்பிற்குக் கள்ளுணவு முக்கிய இடம் பெற்றது. தானைத்தலைவன் உறவினர்களுக்கு கள்ளினை உண்ணக் கொடுத்தான். குறிஞ்சி நில கடவுளான முருகனுக்கு மலைவாழ் மக்கள் விழா எடுக்கின்ற போது அயலூரில் வாழும் தம் விருந்தினர்களை அழைத்து அவர்களுடன் சேர்ந்து கள்ளுண்டு மகிழ்ந்தனர். பரிசிலர்க்கு கள்ளினை உண்ணக் கொடுத்ததையும், நெய்தல் நில மக்கள் தேன் மணம் வீசக் கூடிய கள்ளினைத் தன் உறவினர்களுடன் சேர்த்து குடித்தனர். விருந்தினர்கள் வண்டுகள் ஆர்பரித்த தேறலை உண்ண மறந்தனர். மன்னன் விருந்தினர்க்கு உண்கலத்தில் கள்ளினை உண்ணக் கொடுத்தான். போருக்குச் செல்லும் பார்க்கு, பாரியின் மகள் கள்ளினை உண்ணக் கொடுத்தாள்.

போருக்குச் செல்லக்கூடிய வீரர்கள் புளித்தக்கள்ளை அதிகமாகக் குடித்ததால் கண்கள் சிவந்து காணப்பட்டதையும், போரில் வெற்றி பெற்ற வீரன் தமக்கு நட்புடையவருடன் சேர்த்து மதுவை உண்டு மகிழ்ந்ததையும் மறவர்கள் கள் உண்பதற்கு முன்பே ஆநிரைகளைக் கவர்ந்துக் கொண்டு வந்த செய்தியினையும், ஆநிரைகளைக் கவர்ந்து வரக்கூடிய மறவர்களின் தாகத்தை தீர்ப்பதற்காக முதிர்ந்த மதுவைச் சாடியில் அடைத்து வைத்து பாதுகாத்த செய்தியினையும் விரிவாகக் கூறப்பட்டுள்ளன.

போரில் வெற்றி பெற்ற வீரன் கள்ளுணவை அதிகமாக உண்டதால் வீட்டின் முற்றத்தில் மயங்கிக் கிடந்ததையும், போரில் வெற்றி பெற்ற வீரனுக்கு இனிமையான சுவையைத் தருகின்ற கள்ளினை உண்ணக் கொடுத்ததையும்,

பண்டைய காலத்தில் கள்ளினை மண்பானைகளில் அடைத்து வைத்தனர். எவ்வி என்ற மன்னனின் படைவீரர்கள் பகைவருடன் போரிட்டு வென்றதால் அவர்களுக்கு கள்ளினைக் குடிக்கக் கொடுத்தான். கள் இருந்த மண் பாத்திரத்தை நீரில் கழுவினர். கழுவிய அந்த நீரை இறால் மீன் உண்டதால் மயக்கம் அடைந்ததையும், மக்கள் கள்ளைச் சமைத்து சாடியில் அடைத்து வைத்தனர். சேரமன்னனின் நாட்டில் கடல் நீரைப் போன்று கள் மிகுந்து காணப்படுகிறது. நாணல் வளரக்கூடிய இடங்களில் எப்போது அமிழ்தம் போன்ற நீர் ஊறுகின்றன. இந்த நீரானது கள்ளை விட மகிழ்ச்சியைத் தரக்கூடியதாக இருக்கும். பிடவம் செடிகள் கள்ளுண்டவர்கள் தள்ளாடுவது போன்று அசைந்து ஆடின.

குறிஞ்சி நில கானவன் தினைப்புனம் காக்கும் தொழிலைச் செய்யாமல் கள் உண்ட மகிழ்ச்சியில் இருந்தனர். முல்லை நிலத்து மக்கள் களைப்பறித்து ஏறியும் தொழிலைச் செய்யும் போது களைப்பு நீங்குவதற்காக கள்ளைக் குடித்து மகிழ்ச்சி அடைந்ததையும், மருத நிலத்து உழவர்கள் வயல்களில் நெற்களங்கள் பொலிவுடன் காணப்படுவதற்காக கடாவிட்டனர். அவர்கள் கள்ளுண்ட மகிழ்ச்சியினால் வேறு காளைகளை மாற்றி விட்டு கடாவிட்ட செய்தியும் கூறப்பட்டுள்ளது. போருக்குச் செல்லக் கூடிய வீரர்கள் கள்ளினைப் பருகாமல் கள்ளினை வாழ்த்தி விட்டுச் சென்றதையும், புலையன் சுடுகாட்டிற்கு கொண்டு போகக் கூடிய பிணத்திற்கு கள்ளையும், சோறையும் படையலிட்டனர். போரில் இறந்த வீரனது பெயரையும், புகழையும் கல்லில் எழுதி நடுகல் நாட்டி மயில் தோகை அணிவித்து கள்ளினையும், செம்மறியாட்டையும் பலிக் கொடுத்தனர், கள்ளை மலைக் கடவுளுக்கு படையலிட்டதைத் தெளிவாகக் கூறப்பட்டுள்ளது.

பண்டமாற்று முறை ஏழை மனிதர்கள் முதல் வசதியானவர்கள் வரை தொடர்ந்து நடைபெற்றுக் கொண்டிருக்கிறது. குறிஞ்சி நில மக்கள் தங்களுக்குக் கிடைத்த தேனையும், கிழங்கையும் நெய்தல் நில மக்களிடம் கொடுத்து மீனையும், கள்ளையும் வாங்கினர். அதே போன்று மருத நில மக்கள் கரும்பு, அவல் போன்றவற்றைக் கொடுத்து முல்லை நில மக்களிடம் இருந்து மான் இறைச்சி, மது போன்றவற்றை வாங்கினர்.

பாலை நில மக்கள் யானைகளின் கோடுகளைக் கொடுத்து கள்ளினையும், நெல்லினையும் வாங்கிச் சென்றதையும், கள்ளுக்கடை இருக்கக் கூடிய தெருக்களில் கொடிகள் அசைந்தாடுவதையும், அங்கு மீனுக்கு விலையாக செந்நெல்லைக் கொடுத்தனர் பாலைநில மக்கள் வழியில் செல்லக்கூடிய வணிகர் கூட்டத்தை வரவழைத்து அவர்களிடம் கள்ளிற்கு விலையாக யானையின் வெண்ணிறக் கொம்பினைக் கொடுத்தனர். பகைவேந்தனின் பட்டத்து யானையைக் கொண்டு வெண்கோட்டினைக் கள்ளிற்கு விலையாகக் கொடுத்தனர். கள் விற்கக் கூடிய வீட்டில் பல நாட்களாக வடித்து எடுக்கப் பெற்ற கள் நிறைந்த பொற்கலம் உடைந்ததால் தெருக்கள் முழுவதும் கள் ஒழுகியது.

கள்ளுக் கடைகளில் மீன் இறைச்சியையும், விலங்கு இறைச்சியையும் வறுவல் செய்து (பொரித்து) விற்றனர். பரதவர்கள் கள் குடித்த மகிழ்ச்சியில் தனக்குக் கிடைத்த மீன்களை வருத்தப்படாமல் விற்றனர். கள் விற்கக் கூடிய கடைகளுக்கு மக்கள் அதிகம் வரத்தொடங்கியதால் கள் கடைகள் அதிகம் இடம் பெற்றன. கள்ளுக்கடை இருக்கக் கூடிய தெருக்களில் கொடிகள் அசைந்தாடுகிறது. யவனர்கள் மதுவினை மரக்கலங்களில் கொண்டு வந்து இறக்குமதி செய்த செய்தியினையும் ஆழமாகக் கூறப்பட்டுள்ளன.

பண்டைய தமிழர்கள் கள் குடிக்கும் போது இஞ்சி பயன்படுத்தியதையும், தற்போதைய குடிமகன்கள் ஊறுகாய், பழங்கள் போன்றவற்றை பயன்படுத்தியதையும் அறிய முடிகிறது. சங்ககாலத்திலிருந்து இக்காலம் வரை தெய்வங்களுக்கு கள்ளைப் படைத்து வழிபடும் பழக்கம் இருந்ததையும், சங்க கால மக்களிடம் கள் மதிக்கப்பட்ட ஒன்றாக இருந்தது. அக்காலம் முதல் இக்காலம் வரை ஆண், பெண் வேறுபாடின்றி கள்ளினைப் பருகி வந்த செய்தியினையும், காலை முதல் மாலை வரை உடல்வருந்தி உழைக்கும் உழவர்களின் உடல் களைப்பு நீங்குவதற்கு தேறல் (கள்) பயன்பட்டதையும் நம்மால் உணர முடிகிறது. சங்ககால மக்கள் நடுகல் வழிபாட்டில் கள்ளைப்படையல் பொருளாகப் படைக்கின்றனர். வழிபாட்டில் மட்டுமின்றி இறப்புச் சடங்கிலும், பிணத்தின் முன்பும் கள்ளைப்படைத்தனர். சங்ககால மக்கள் பயன்படுத்திய தேறல் (கள்) மக்களுக்கு உடல் வலிமையைத் தருகின்றது. சங்ககாலத்தில் இயற்கையாகவே கள் தயாரித்து விற்பனை செய்தனர். இன்றைய காலகட்டத்தில் ஆல்கஹால் நிறைந்த மதுவினை தயாரித்து கடைகளில் விற்பனை செய்கின்றனர். மனிதன் மகிழ்ச்சியின் வெளிப்பாடாகவும், உணர்ச்சிகளின் வெளிப்பாடாகவும் மதுவினைப் பயன்படுத்தினான். சில நாடுகளில் மக்கள் மது அருந்துவதை ஒருகலாச்சாரமாகக் கொண்டுள்ளனர் என்பதை நம்மால் அறிய முடிகிறது. இக்கால மக்கள் கள்ளினைச் செயற்கையாக உண்ண விரும்பாமல் இயற்கையாகவே வீட்டில் வைத்து சமைத்து ஆண்களும், பெண்களும் உண்டச் செய்தியினை ஊடகங்களின் வாயிலாகவும் அறியலாம்.